

特定非営利活動法人日本セルフセンター

平成 30 年度製菓部会研修会 開催要綱

日本セルフセンター製菓部会研修会は、第1回（平成27年度）を長野県、第2回（平成28年度）を茨城県、第3回（平成29年度）を栃木県にて行ってきました。平成30年度の第4回はぜひ関西でとの声が上がリ、大阪府で行うことが決定しました。

そこで、利用者の高収入を目的に開所し、「日本一美味しいマドレーヌを作る」「福祉の事業所ではなく街のお菓子屋さんになる」を目標にお菓子作りの技術を磨いている「ハイワークひびき」の見学を中心に、ハイワークひびきでパティシエの経験があり、京都製菓技術専門学校で講師も務められ、さらにラッピングコーディネーターでもある中川美由紀先生を講師としてお招きし、施設に戻ってすぐに使えるお菓子レシピを実演していただきます。また、今回の特別企画として、希望する施設から事前に商品を送っていただき、中川先生に改善点などアドバイスをいただこうと企画しています。

また、「値段設定の仕方やターゲットの絞り込み方がわからない」という声にお応えして、元上場企業営業マネージャーがターゲットのコツをこっそり教えてくれる時間を設けました。

さらに、皆さん関心がある食品表示の仕方について理解を深めるプログラムや参加者の交流、情報交換の場も用意し、盛りだくさんのプログラムになっています。ぜひ、もう一段、もう二段のレベルアップを図りたいお菓子作りを行っている施設の皆さまの参加をお待ちしています。

■主催 特定非営利活動法人日本セルフセンター 製菓部会

■日程 平成31年1月18日（金）～1月19日（土）

■場所 ①1日目部会・研修会場：東大阪市多目的センター（東大阪市高井田元町1丁目2-13）
②1日目見学・2日目研修会場：ハイワークひびき（東大阪市高井田中1丁目8番14号）

■募集人数 30名（ただし、定員になり次第締め切りとさせていただきます。）

■参加対象 障害者就労支援事業の職員で、「現在、製菓事業に従事されている方」または「今後、製菓事業を検討されている方」のうち、製菓技術や中川先生のアドバイスを施設に持って帰り実践できる方。

■参加費等 (1) 日本セルフセンター会員 4,000円／人
(2) 日本セルフセンター非会員 7,000円／人（申込と同時に入会の場合は会員扱い）
(3) 情報交換会参加費 5,000円／人（希望者のみ）
(4) 宿泊費（Uコミュニティホテル） 7,654円／人（希望者のみ、当日現地にてお支払い）

■お申込み 別紙「製菓部会研修会申込書」に必要事項を記入の上、平成30年11月22日（木）までに、日本セルプセンター事務局までe-mail またはFAXにてお申込みください。受付後に請求書をお送りしますので、平成30年12月末までに指定口座にお振り込みください。なお、締め切り後のキャンセルにつきましては、返金は致しかねますのでご了承ください。

■お持ち物 ・1日目のプログラムで使用しますので、事業所等で製造したパッケージされた「菓子」と「リーフレット（作成したものがあれば）」1点ご持参ください。講師のアドバイスを希望されている場合は、別途その商品もお持ちください。（当日皆さんで試食をします。30名が少し試食できる程度にお願いします。）
 ・2日目実習を行います。白衣、エプロン、帽子、作業靴（日頃の作業で使っているものをご持参ください）。

■中川美由紀先生からのアドバイスについて

今回、希望する施設には、中川美由紀先生に事前に商品を試食していただき、アドバイスをいただこうと思っています。さらに、2日目に皆さんと一緒にその商品を試食しながらそのアドバイスを聞いてさらなる学習につなげていきたいと企画しています。（希望する施設が多い場合、選考させていただきます。）

別紙申込書に講師によるアドバイスに希望するか、希望しないかをご記入ください。（研修会当日、参加している施設にいただいたレシピを配布いたします。レシピの提供が大丈夫なもののみを対象とさせていただきますご了承ください。）

講師によるアドバイスを希望する施設様には後日発送時期、発送先等をお知らせします。（送料は各施設負担となりますご了承ください）

■個人情報の取り扱いについて

申込書に記載された個人情報につきましては、研修会運営に必要な範囲内で使用し、当日参加者に参加者名簿を配布します。また、研修会期間中に撮影した写真等につきましては、法人活動の一環として報告書やホームページ等に使用させていただく場合がありますので、予めご了承ください。

■プログラム（予定）

	時間	内容	場所
1 日 目	12:00	受付開始	東大阪市立多目的センター
	12:30	オリエンテーション ・日本セルプセンター製菓部会の説明 ・研修の流れ	
	12:40	講演 「元上場企業の営業マネージャーがこっそり教える!?目からうろこのターゲットマーケティング」 製菓部会部会長 吉原 大樹 氏 (社会福祉法人 筑紫会 真壁授産学園 施設長)	
移 動 (ハイワークひびき)			

14:00	ハイワークひびき見学（概要説明）	ハイワークひびき
移 動（東大阪市多目的センター）		
15:10	各施設から持ってきていただいた商品を試食しながら休憩	東大阪市立多目的センター
15:40	講義 「食品表示法について」 株式会社 寺岡精工 知的財産規格部 規格グループ 小池 正城 氏	
18:00	情報交換会	U コミュニティホテル
9:00	ハイワークひびき集合 受付開始	ハイワークひびき
9:30	実演講習会 『酒菓家 NAKAGAWA み』 オーナー 中川 美由紀 氏	
12:00 ～ 14:00	昼食（軽食を用意します） 焼き上がったお菓子を試食しながら質疑応答 事前にお送りいただいた商品へのアドバイス *希望施設多数の場合選考させていただきます。	
14:10	総 括（次回研修会に向けて）	
15:00	閉会	

講師プロフィール

中川美由紀 氏 （『酒菓家 NAKAGAWA み』 オーナー）

『御菓子司 末富』『亀屋良長』『浪花屋菓子舗』と有名和菓子店で製造技術を学び、『ハイワークひびき』にて洋菓子の製造販売、商品開発、製造指導等の技術を学ぶ。その経験を活かし、京都製菓技術専門学校『学校法人大和学園』にて和菓子、洋菓子、ラッピング等の講師を歴任される。現在は、独立され、『酒菓家 NAKAGAWA み』 オーナーとして活躍されている。

－ 資格 －

製菓衛生師、和菓子製造技能士1級、ラッピングコーディネーター、協会認定ヴァンドゥーズ、など

吉原大樹 氏 （『社会福祉法人筑紫会』 常務理事兼執行役員）

JASDAQ 上場企業 株式会社ユビキタスエナジー（現グリムス）でコンサルティング営業部マネージャーとして会社を上場に導き、現在は社会福祉法人筑紫会にて「職員満足度ナンバー1を目指す」をスローガンに社会福祉法人筑紫会の常務理事や真壁授産学園施設長として社会福祉の発展に尽力。また一般企業やセルフ協、社会福祉協議会などでチームマネジメントやキャリアパスなど幅広い分野の講演や研修を行っている。今年度から日本セルフセンター製菓部会部会長に就任。お菓子作りを通して障害者の工賃向上、職員の満足度向上を目指す。

－ 資格 －

社会福祉士、セルフ士、産業カウンセラー、など

小池 正城 氏（株式会社 寺岡精工 知的財産規格部 規格グループ）

1995 年に寺岡精工に入社。開発部門に所属し、産業計の計量器の開発に従事。その後、国内の流通系ラベルプリンターの開発業務を経て、海外流通系の包装機、計量ラベルプリンター開発を行う。

2010 年より、前身の技術法務部に所属し、主に海外向けの製品や工場の海外承認業務など規格関連業務に従事。2015 年の食品表示法施行に向けて情報収集を始め、現在は規格関連業務や食品表示に関する情報収集などを行っている。

法施行後の 2015 年より、取引企業様や業界団体・組合への説明会、寺岡グループ主催セミナーでの説明会などの活動を全国で行っている。

今日現在で約 160 回の食品表示の説明を実施、聴講者に関しては約 5500 名の方々への啓蒙活動の実施に至る。

お問い合わせ・申込書送付先

特定非営利活動法人 日本セルフセンター事務局（担当：吉留）

〒160-0022 東京都新宿区新宿 1-13-1 大橋御苑駅ビル別館 2 階

T E L : 03-3355-8877 F A X : 03-3355-7666 E m a i l : center@seljapan.net