



おいしいものを介して社会と関わり、輪が広がる

以前菓子班は様々な焼き菓子を製造していましたが、当時評判だったシフォンケーキに絞ったブランディングを行いました。現在ではシフォンケーキ6種類、マドレーヌ、アーモンドラスクを中心に製造しています。

販売先として福祉ショップ、地域のお祭りやイベント、そして水曜日以外の平日に工房玄関で販売を行っています。販売機会を増やすことで地域

の多くの方に知っていただけるようになり、個別の注文や大量注文にもつながっています。

シフォンケーキはベーキングパウダーを使わないこともあって、メレンゲや生地の状態などで出来不出来が左右されてしまう難しい焼き菓子です。品質を維持しながらも利用者さんの就労訓練に繋がれるように合理的配慮とスモールステップを意識して取り組んでいます。例えば、シフォンケーキの製造では4つの工程（メレンゲづくり、黄身生地

練り、メレンゲ入れ、生地合わせ)の担当者を決めて、その役割に集中して製造に取り組めます。繰り返して同じ作業に取り組むことで製造のレベルが上がってくるとともに、細かく工程を分けることで利用者さんの特性に合った仕事を提供できています。

利用者さんの仕事が多くの方に届いていて、ファンも増えてきました。「ほんとうにおいしい」と言っていたことが、我々一同の励みになっています。