



パン工房ぶくぶく三鷹店のイメージ図。日本蕎麦店跡地の外装を活かした和のテイストで、お客さまをお迎えます

いたる通信

ITARU CENTER

77

パン工房ぶくぶく三鷹店、

高級食。パン専門店としてオープンいたします

社会福祉法人いたるセンター 理事長 谷山 哲浩

近日中に、東京都三鷹市下連雀に、「パン工房ぶくぶく三鷹店」がオープンいたします。JR中央線・総武線の始発駅として、多くの方々が暮らす「三鷹」という恵まれた立地に、南荻窪店に続く東京地区における第2号店を出店できることは、地域の皆様方のご縁とご協力、また職員がブクブクブランドを大切に守ってきた努力と精進によるものと感謝しております。

パン工房ブクブク（荻窪）は、就労継続支援A型事業所として、定員20名の利用者支援を行ってまいりました。特にパン事業部は平成21年の開設以来、「自分の子どもに食べさせたいパン」をコンセプトに、①ホシノ天然酵母使用、②厳選小麦使用、③長時間

熟成製法の採用、④保存料未使用などを掲げ、安全安心の天然酵母パン作りを継承してきました。

こうしたものづくりに対する厳しい取り組みが認められ、杉並区の区立保育園全園の給食やおやつに採用されました。さらに、多くのファンの皆様から絶大な支持をいただいている「奇跡の食。パン」、生クリームと蜂蜜を使用した話題の「生食パン」など、特徴を最大限に活かした「高級食パン」も充実してきました。

「パン工房ぶくぶく三鷹店」は、この「高級食パン」を扱う専門店として位置付けし、日本蕎麦店の老舗であった古民家風の趣をそのまま活かしています。

就労継続支援A型事業所の目的は、「働く場と機会を提供し、生産活動にかかる利用者の知識と能力の向上を図る」ことです。が、親亡き後の利用者の地域生活を支える「賃金の保障」も重要なミッションです。そのためには、「売れる商品を、売れる場所」という市場開発も必要不可欠で、法人全体として注力することが肝要となります。

新たに進出する三鷹の地においても、美味しい天然酵母の食パンを通じて、地域福祉の向上と障害理解を深める機会が増えることを願ってやみません。

今後とも、南荻窪本店に加え、「パン工房ぶくぶく三鷹店」にご理解・ご支援を賜りますようお願い申し上げます。

目次 contents

- 01 パン工房ぶくぶく三鷹店、高級食パン専門店としてオープンいたします
谷山哲浩理事長
- 02 パン工房ブクブク荻窪本店が、生まれ変わる生産拠点としてキッチンを増強
- 03 久遠チョコレートで活躍するご利用者様たち
荻窪店の後藤さん、浜田山店の浦上さんをご紹介します！
- 04 市場開発室の役割は、工賃アップ。ご利用者の豊かな地域生活を実現するために
-通所施設の外販情報-
パン工房ブクブク・久遠チョコレートをはじめ、各通所施設の自主生産品を出展
障害者施設見学ツアー情報

いたる賛助会入会のご案内

「いたる賛助会」では「いたるセンター」の活動を支援していただける方を募集しています。

「幸せな地域社会を作りたい」がこの会設立の趣旨であります。

年会費 1口5千円（何口でも可）
郵便振り込み 00110712892
（間）330927346 事務局山本まで

パン工房プクプク荻窪本店が、生まれ変わる

生産拠点としてキッチンを増強

地域の皆様の憩いの場として、長くご愛顧いただいたカフェスペースですが、杉並区立保育園全園への給食・おやつパンの供給などを安定させるため、キッチンスペースへと改変し、生産体制の強化を図ります。

統括リーダー 池田 史暢

パン工房プクプク・パン事業部の池田史暢と申します。

この度、パン工房プクプク荻窪本店では、長らくご愛顧いただいたカフェスペースを廃し、生産体制を増強いたします。杉並区の区立保育園全園への給食・おやつパンの供給をはじめ、ルミネ荻窪「ザ・ガーデン」での販売、新設される「パン工房ぷくぷく三鷹店」での販売などに必要な生産個数を確保するため、キッチンスペースを拡張することになりました。

また、就労継続支援A型事業所として、ご利用者様にとって快適な就労環境を整備し、より高い知識と能力の向上を図るためにも、欠かせない決断となりました。

ました。

今後も、パン販売スペースはそのまま残し、これまで以上に安全安心な美味しい天然酵母パンを、地域の皆様にご提供していきたくと存じます。

職員とスタッフ、ご利用者様とともに、力を合わせて邁進いたします。今後とも、パン工房プクプク荻窪本店に、変わらぬご支援ご鞭撻をいただけますよう、よろしくお願い申し上げます。



カフェスペースの改装が進行中です



従来のパン販売スペースは変わりません

ロゴマークも一新し、 新たな店舗に

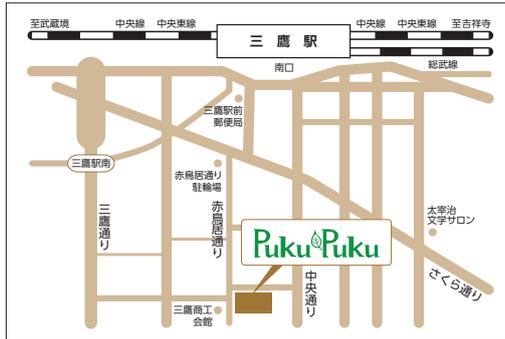
天然酵母が発酵するときの「ぷくぷく」という音が由来している、パン工房プクプクのネーミング。今回、南荻窪本店の改装工事でカフェがなくなるため、新たなロゴデザインに一新いたします。開店以来変わらぬパン作りの伝統を受け継ぎながら、さらに地域の皆様に広く受け入れられるよう、工夫を凝らしました。



上が旧ロゴマーク。下の新ロゴマークは、パン工房プクプクという商標を明記し、カフェの記載をなくしました

パン工房ぷくぷく三鷹店

住所：東京都三鷹市下連雀 3-32-17
セントラル三鷹 1F
(赤鳥居通り沿い 三鷹駅南口徒歩6分)



久遠チョコレートで活躍するご利用者様たち

荻窪店の後藤さん、浜田山店の浦上さんをご紹介します！

いろんな社会の課題を解決できる。誰も置いてけぼりにしない。そんな魔法の食材、チョコレート。良い材料を正しい分量使えば、あとは30センチのボウルの中で、溶かして固めるだけ。失敗したらまた溶かして作り直せばいい。久遠チョコレートの持つ可能性は、障害を持つご利用者様の可能性でもあります。今回は、荻窪店と浜田山店で活躍する2名のご利用者様が、自ら選ばれたチャレンジの様子をご紹介します。

久遠チョコレート荻窪店

後藤春菜さん（阿佐谷福祉工房・就労継続支援B型）

報告者 … 久遠チョコレート荻窪店・石井遥店長

1) 久遠を選んだきっかけは

後藤さんは久遠チョコレートという未知の事業に、誰よりも興味と憧れを持ってくださっていました。久遠チョコレートの代表である久遠テリーヌの中に入れるドライフルーツのカットやナッツの計量から作業を始めましたが、週3日程度の作業をこなしているうちに「いつになったら店舗に行けますか」という質問に変わり、意欲を伝えてくださいました。

2) 久遠を始める前と現在のご本人の変化

店舗での作業は施設内とは違い、お客様がいる近くで、ガラス越しに行っています。生産したものが目の前で売れていく状況で作業を行うことでさらに意欲が向上し、これまでとは比較にならない程の集中力をを見せてくれます。売れ筋のロッシェという商品を短期間で覚え、

現在の生産数はスタッフが生産する3倍を超えています。久遠の店舗で作業を始めている内、丁寧な言葉づかいが身につけてきているように感じました。

3) 今後の目標は

今では、月の半分以上で作業を行っており、毎日「今日はこれをやる」と小さな目標を立てて取り組んでいます。日々窺うことのできる向上心を大切にしていきたいと考えています。



人気の「荻窪ロッシェ」を作る後藤さん
その集中力と手際の良さはスタッフ以上です。

久遠チョコレート浜田山店

浦上静さん（パン工房ブクブク・就労継続支援A型）

報告者 … 久遠チョコレート浜田山店・土山絢子店長

1) 久遠を選んだきっかけは

久遠チョコレート東京浜田山店、オープン前から入っていただいている浦上さんです。こちらで働く前は、「パン工房ブクブク」で、児童館、保育園、イベント等にパンの外販をする仕事をされていました。東京浜田山店が開店するにあたりお話をいただいた時、チョコレート販売やレジ打ちなど、新しい事に挑戦したいという意欲がわき、こちらで働く事を決意されました。

2) 久遠を始める前と現在のご本人の変化

今までパンの販売は電卓を使っていたそうですが、初めてレジを使えるようになった事が嬉しいと浦上さんは言っています。浦上さんはお店の誰よりも計算が早いですし、今まで販売の仕事をして来た事もあり凄く慣れていました。レジ打ちはびっくりするほど短期間で覚えられました。チョコレートの個包装は、シーラーという機械を通しますが、最初少し難しいかなといった感じでした

が、最近では上手にこなされています。一度覚えた仕事は忘れる事ありませんし、他のスタッフへの仕事指導も丁寧にされるので大変助かっています。

3) 今後の目標は

浦上さんは、一人で行える事を増やし、後輩もたくさん入って来ているので頼られる先輩になりたいという目標を掲げてくれました。どうすればお店が良くなっていくかも日ごろから考え提案していただいているので、一緒に相談しながらお店を盛り上げていき、ともに成長していきたいように頑張りたいと思っています。



店舗のレジ打ちを短期間で習得した浦上さん
後輩に頼られる先輩として活躍しています。

ピックアップいたる

市場開発室の役割は、工賃アップ

ご利用者様の豊かな地域生活を実現するために



さをり織り・正月飾り(阿佐谷福祉工房)

社会福祉法人いたるセンターの通所施設には、数多くの魅力的な自主生産品があります。阿佐谷福祉工房の「さをり織り」、あけぼの作業所の「AKEBONO オリジナルグリーンカレー」、「マルセイユせっけん」、目黒本町福祉工房の「干支土鈴」、「アマンドショコラ」、イタル成城の「テキスタイル印刷」、パン工房ブクブクの「天然酵母パン」など。こうした付加価値の高い製品は、就労支援員や生活支援員とともに、ご利用者様の創作的活動や生産活動の一環として生み出されています。



AKEBONOオリジナル・グリーンカレー(あけぼの作業所)

また、「久遠チョコレート荻窪店」および「久遠チョコレート浜田山店」においても、阿佐谷福祉工房・就労継続支援B型と、パン工房ブクブク・就労継続支援A型のご利用者様が活躍されるとともに、地域の障害者の社会参加や社会的障壁の除去に貢献する店舗として地域に浸透してきました。さらに、ご利用者様に生産活動の対価として支払われる工賃は、「親亡き後」の障害者が豊かな地域生活を送るために必要不可欠です。自主生産品の催事販売体制を事業部から独立させ、横断的な組織として工賃アップのサポートを行なう「市場開発室」の役割は大きいと考えています。今後とも、どうぞよろしくお願いたします。

— 通所施設の外販情報 —

パン工房ブクブク・久遠チョコレートをはじめ、各通所施設の自主生産品を出展



ゲートシティ大崎



コレド日本橋

久遠チョコレート クリスマス販売

会期：12月17日(火)～12月25日(水)
10:00～21:00
会場：JR新宿駅

久遠チョコレート バレンタイン販売

会期：2月7日(金)～2月14日(金)
10:00～21:00
会場：JR新宿駅・池袋駅・東京駅

会期：2月6日(木)～2月14日(金)
10:00～21:00
会場：新宿京王デパート

会期：2月1日(土)～2月14日(金)
10:00～21:00
会場：武蔵小杉イトーヨーカドー

ハッピースマイルフェスタ in 大崎

会期：12月2日(月)～12月6日(金)
11:00～19:00(最終日～17:00)
会場：ゲートシティ大崎・B1アトリウム
場所：東京都品川区大崎1-11-1

ハッピースマイルフェスタ in 日本橋

会期：1月20日(月)～1月24日(金) 2月17日(月)～2月21日(金)
3月9日(月)～3月13日(金) すべて11:00～19:00
会場：コレド日本橋・B1フロア
場所：東京都中央区日本橋1-4-1

いたる広報委員

発行責任者＝谷山 哲浩
社会福祉法人いたるセンター
〒167-0032
東京都杉並区天沼1-15-18
TEL: 03-3392-7346
FAX: 03-3391-8039
Eメール: info@itarucenter.com
HP: http://www.itarucenter.com/
発行日/2019年12月1日

ご意見・ご感想がございましたら、上記のFAX、Eメール等でお声をお寄せ下さい。
いたる広報委員まで。



ITARU CENTER

障害者施設見学ツアー情報

■法人本部主催・法人見学ツアー(無料)

日時：2019年12月12日(木)・12月19日(木)・2020年1月16日(木) 10:00～12:30

集合：阿佐谷福祉工房(杉並区天沼1-15-18)

日程：阿佐谷福祉工房(通所)→クローバー(短期入所)→ジャズ(GH)→あけぼの作業所(通所)→ワルツ(GH)→ビヨビヨおうちえん(保育)→パン工房ブクブク(通所)

■リディラバ主催「障害者の“働く”と“自立”の可能性に触れるツアー」

日時：2020年1月23日(木)・3月5日(木) 10:00～15:30

集合：阿佐谷福祉工房(杉並区天沼1-15-18)

料金：2,800円

※詳細は、「Travel the Problem」サイトでご確認ください。

