
「千葉から発信するおいしい焼き菓子」
プロジェクト

～小さな焼き菓子屋おおぞらの取り組み～

社会福祉法人 父の樹会
障害福祉サービス事業所 おおぞら園

おおぞら園とは

<施設概要>

- 千葉市稲毛区長沼原町にある、就労継続支援B型20名定員の就労系事業所です。
- 一般企業に就職することが難しい、或いは、離職してしまった知的障害者で働く意欲のある方が、毎日、おおぞら園で働いています。
- 「小さな焼き菓子屋おおぞら」は、今は小さな小さな焼き菓子屋だけど、いつか大きく羽ばたきたい初心を忘れずに、お客様を大切に…そんな想いを込めて、焼き菓子製造の屋号としました。
- 焼き菓子製造販売の他、受注作業（軽作業）等の生産活動、身の回りの支援、余暇支援等を通じて、障害者の自立を目指しています。

コンセプト

これまで就労系の福祉施設は、「働く場」というよりも「訓練の場」として考えられてきました。また、そこで作られたものは「障害者が作ったから・・・」「頑張ってるね！」という善意な気持ちで購入してくれる傾向にあり、味は度外視。しかし、それでは障害者の真の自立にはつながりません。「おいしいから！」そんな素直な気持ちで買っただけの商品を作りたい！そう考えています。

- 食べた人が笑顔になる・喜んでくれる焼き菓子を作ろう！
- 地域や生産者の人たちが元気になる活動と一緒に行動しよう！
- 添加物を使用しない安心して食べられる焼き菓子を作ろう！

私たちの想い・目指していくこと！

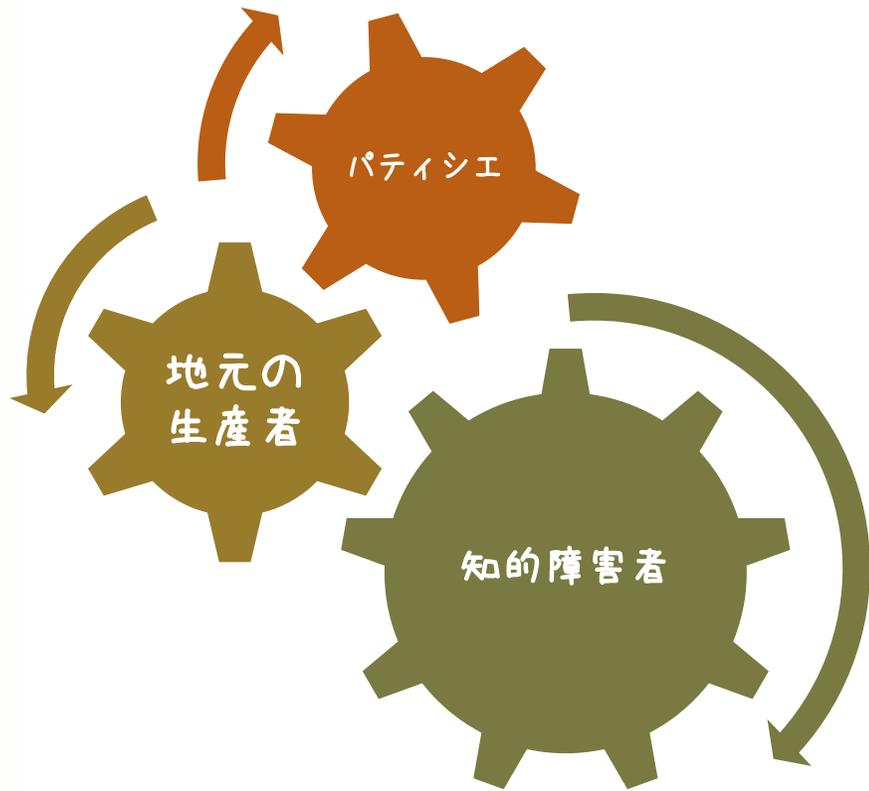
○おおぞら園の活動の中で作られるお菓子を販売し利益を得ることで、働く障害者の工賃（給与）になっていきます。障害者だから工賃が安くてもいいなんてことはありません。より多くの工賃が支払われることで、**夢・目標を持ち、よりよい暮らしを送りたい**、自立した生活を実現させたいと思う気持ちが強くなることを信じています。

○焼き菓子が多くの方の手に届き、**食べた人が笑顔になれる**よう、一つ一つ想いを込めて作っていきます。また、お菓子作り・販売を通じて「**いきがい**」「**やりがい**」等、自立への心が持てるようになってほしいと望んでいます。

○焼き菓子の販売を通じて、障害者が取り組んでいる姿を多くの方に知ってもらうことで、障害者への理解を深め、**健全者と障害者の壁がなくなる**ことを強く願っています。

○「千葉を元気にしたい！」**障害者だってみんなの力になれる！**、私たちから積極的に発信していくことで、地域、生産者との共同を目指していきます！

焼き菓子のコンセプト



千葉の農産物を使いたい！

国産小麦粉、バター100%使用
合成着色料、保存料、香料 未使用

みんなの力が一つになって！



千葉から発信する
おいしい焼き菓子



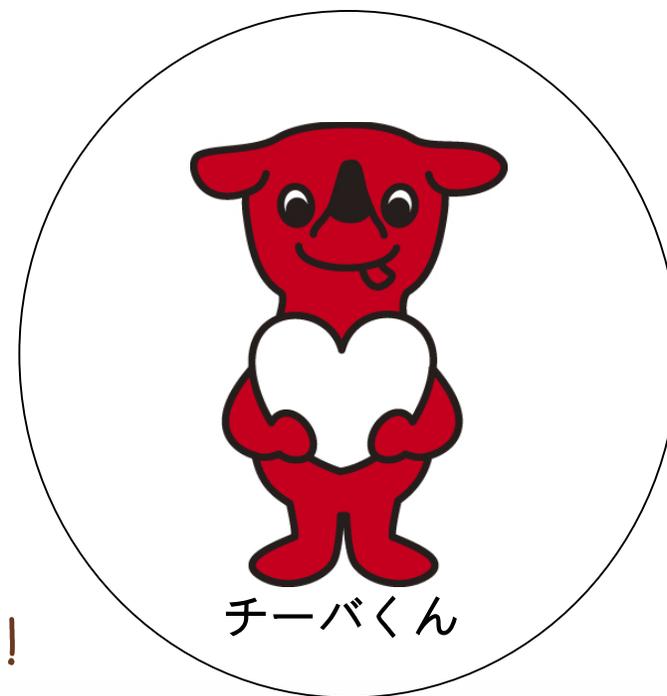
ちばを元気にしたい！

小さな焼き菓子屋おおぞらは、千葉の農産物等を使用した焼き菓子に「チーバくん」を貼り、千葉をアピール！

私たちは「千葉が好き」「千葉を元気にしたい」「地域と共に」…

チーバくんの持つハートにたくさんの想いを込めました。

これからも私たちは千葉をアピールできる素材を求め、強い想いを持って、商品開発、製造に取り組んでいきます！



ブールドネージュ

レシピ共同開発 秋葉ひろこ(千葉市)

×

新鮮卵 戸田養鶏場(四街道市)

×

小さな焼き菓子屋おおぞら



アーモンドの香ばしさと口の中でほろっと溶けるような食感を大切にした焼き菓子で、プレーン、ココア、きな粉、抹茶、ミックスベリーの5種のフレーバーとさくら(季節限定)を用意しました。

障害者の関わりやすい作業工程を開発し、みんなで取り組んでいます。計量する人、生地を作る人、丸める人、包装する人…一人ひとりが職人となって取り組んでいます。

千葉をつめ込んだピーナッツフィナンシェ

はちみつ 米山養蜂(千葉市)

×

(株)HAPPY NUTS DAY ピーナッツペースト

千葉県産落花生(中手豊)

×

小さな焼き菓子屋おおぞら



千葉県のこだわり材料と生産者の想いをつめ込みました。
口の中に広がる香り高いピーナッツ、しっとりとした食感のフィナンシェです。

はーとふるメッセ・オブ・ザ・イヤー2016

審査委員特別賞受賞

南房総産れもんのフィナンシエ

無農薬れもん (千葉県南房総市)

×

FINANCIERIE“H” (アドバイザー)

×

小さな焼き菓子屋おおぞら



千葉県安房郡丸山町(現:南房総市)で約30年前に栽培が始まったれもん。千葉のれもんをもっと身近にしたい!そんな気持ちで作りました。無農薬で栽培されたれもんを使用、さっぱりとした甘みと香りで、安全で安心して召し上がっていただけるフィナンシエです。

名古屋市にあるフィナンシエ専門店FINANCIERIE“H”加藤氏のアドバイスをいただき、商品開発を行いました。

味噌フィナンシエ

株式会社ヤマニ味噌(佐倉市)

×

FINANCIERIE“H” (アドバイザー)

×

小さな焼き菓子屋おおぞら



明治20年創業のヤマニ味噌さんとのコラボ商品です。
千葉の大豆、米にこだわった木桶仕込み長期熟成味噌「ちばの恵」を使用しました。
味噌の旨みと香りが口の中に広がるフィナンシエです。

名古屋市にあるフィナンシエ専門店FINANCIERIE“H”
加藤氏のアドバイスをいただいております。

～これまでの取り組み～

- 第3回シェフ・コンクール(2016) 販路支援賞受賞(2社)
「千葉をつめ込んだピーナッツフィナンシェ、ブールドネージュ(さくら)」
- 2016はーとふるメッセ・オブ・ザ・イヤー 審査員特別賞受賞
「千葉をつめ込んだピーナッツフィナンシェ」
- イベント、ネットショップ等中心に販売しています
ウェディング用プチギフト、企業様からのノベルティ 多数受注実績あり
イベントノベルティ500セット、ギフト詰め合わせ280セット納品
- 2018.6 アンテナショップ「まだあ〜るちば」にて取り扱い開始
- 2018.9 イトーヨーカドー 千葉県産フェア(催事)にフィナンシェ納品
- 2018.9 期間限定(11月~12月)千葉県アンテナショップ(丸の内KITTE)取り扱い決定

私たちが目指す工賃

障害者が得ている工賃（賃金）の状況

障害者に支払われる工賃（給与）は、非常に低額で「1万円の壁」と言われてきました。小さな焼き菓子屋おおぞらは、まだまだ歩み始めたばかりで、その1万円がとてとても高い壁です。

※おおぞら園の29年度平均月額工賃

約8,036円

私たちは、障害者がより多くの工賃を得ることで、障害者の生活が豊かになり障害者の自立につながるよう、共に取り組んでいきます。

工賃の目標（1日5時間月22日労働）

step1	step2	最終Step
全国平均 15,033円	30,000円	約95,000円
時給193円	時給300円	時給868円
		千葉県の最低賃金 (H30)

お問い合わせ先

☎263-0001

千葉県稲毛区長沼原町324-17

社会福祉法人 父の樹会 おおぞら園

TEL 043-306-3912

FAX 043-306-3913

url <http://chichinokikai.web.fc2.com/>

mail oozoraen@rc4.so-net.ne.jp

FB <https://www.facebook.com/oozoraen>

ストア <https://oozora.theshop.jp/>

担当 管理者 小柴 友幸