



12月26日、三鷹・下連雀に開店した食パン専門店「ぶくぶく食麺麴(しょくぱん)」。当日は開店前に行列ができ、完売しました



令和二年 年頭所感

社会福祉法人いたるセンター 理事長

谷山 哲浩
たにやま てつひろ

明けましておめでとうございませう。旧年中は格別のご厚情を賜り、厚く御礼申し上げます。

年頭にあたり、事に触れて心に残った事柄を述べさせていただきます。社会福祉法人いたるセンターは、「揺りかごから墓場まで」を縦軸に、「生まれ育った地域で暮らし、働くこと」を横軸とし、誰も置き去りにすることのない地域福祉の実現を理想に掲げてきました。

昨年末の12月26日、三鷹・下連雀に開店した食パン専門店「ぶくぶく食麺麴(しょくぱん)」は、パン工房ブクブク(南荻窪・就労継続支援A型)で製造するきわめて評価の高い食パンのみを販売する店舗です。

南荻窪のパン工房ブクブクは、平成21年に開設以来、商品ラインナップとして、菓子パン、食事パン、食パンとサンドイッチ、クッキーなどを揃えましたが、全て手作りでの種類が多く、賞味期限および消費期限ともに短いため、経営

目次 contents

- 01 令和二年 年頭所感 谷山哲浩理事長
- 02 パン工房ブクブクの食パン販売専門店、「ぶくぶく食麺麴」が12月26日、三鷹市下連雀にオープンしました
- 03 福祉の志を持った新たな仲間が、世界から外国人技能実習生7人をご紹介します
- 04 あのNECと共同でアート・ワークショップを開催！イタル城域「企業ボランティア・プロジェクト」-通所施設の外販情報-パレンタインデーに久遠チョコレートを！こんなところで販売します！
障害者施設見学ツアー情報

は難しいものでした。「60種類以上の商品を作る」という店の方針を掲げましたが、売れ残りがある時には原価割れで売り、それでも廃棄せざるを得ないときがあると、働く者みんなが心を痛めました。障害福祉サービス事業所として、定員20名の障害者の雇用を守ることがもちろんですが、赤字が続いては、賃金を支払うことができません。

それでも、スタッフをはじめ、ご利用者様のみなさんも懸命に精進し、「自分の子どもに食べさせたい」パン作りに地道に取り組んだ結果、杉並区立保育施設全園への給食やおやつパンとしての導入が決定し、安全安心のパン作りが認められたことが、スタッフとご利用者様の自信回復につながりました。

これを契機に、ご利用者様がさらに活躍できる生産体制を整備するとともに、さらなるご利用者様の賃金の向上を実現する販売拠点の拡大を目指しました。それを具現化したのが、食パン専門店「ぶくぶく食麺麴(しょくぱん)」なのです。

まず、同店では食パンのみを販売することで、シンプルな工程に特化した作業の切り分けを行い、ご利用者様が活躍できる生産の機会を増やしました。それにとともに、うかたちで、南荻窪店舗のイトインを廃し、ご利用者様がより働きやすくなるよう、パン工場スペースを広くしました。さらに、新たな三鷹の地に食パン専門店を開設することで、ご利用者様の賃金の向上に寄与しつつ、障害理解を深め、地域福祉の輪を広げることにもつながっていきます。

このように現在、展開している全ての事業についても、ご利用者様満足度の高いサービスの提供を追求するとともに、地域福祉のさまざまな課題にも積極的に取り組んでまいります。

本年も変わらぬご支援ご鞭撻のほど、よろしくお願ひ申し上げます。

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 001107128992
(間) 330927346 事務局山本まで

ぷくぷく食麺麴 | 白食 1本 (2斤) 800円 (税別)

北海道産「ゆめちから」と九州産「みなみの穂」の二つの国産小麦を独自にブレンド。仕込みから焼きあがるまで3日間、通常の10倍もの手間暇をかけた「ホシノ天然酵母」と「湯種」による「長時間低温発酵」で、小麦本来の持つ旨味を最大限に引き出した天然酵母食パンです。水素アルカリイオン水をはじめ、沖縄産「シママース」天然塩や生絞りの「太白胡麻油」など、厳選された素材を使っています。溶岩窯でじっくり焼き上げたその「もっちり&しっとり」の美味しさを、ぜひご賞味くださいませ。(添加物不使用)



小麦本来の持つ旨味を最大限に引き出した天然酵母食パン「白食」

ぷくぷく食麺麴 | 生食 1本 (2斤) 900円 (税別)

カナダ産の厳選小麦を使用、添加物不使用にこだわった生食パンです。北海道産「四つ葉バター」をはじめ、北海道産「四つ葉生クリーム」、厳選したはちみつをたっぷり加え、芳醇な甘みと小麦本来の持つ旨味を安心して召し上がっていただけます。風味豊かな味わいに加え、独特のしっとり感や繊細なくちどけ感を生み出す「水素アルカリイオン水」を使用、溶岩窯で焼いた「ナチュラルリッチ&ゴージャス」な美味しさを、ぜひご賞味くださいませ。(はちみつ入りのため1歳未満の)お子様はご遠慮ください



北海道産四つ葉生クリームや厳選はちみつをたっぷり加えた「生食」



パン工房プクプクの食パン販売専門店

「ぷくぷく食麺麴」が12月26日、

三鷹市下連雀にオープンしました

12月26日から28日までの3日間、ご用意した食パンは完売御礼。1月6日からはカフェ&ドリンクバー、2月1日よりイトインを整備。今回は、「ぷくぷく食麺麴」の商品をご紹介します。

4つの熟成を楽しむ

ぷくぷく食麺麴は、「白食」および「生食」とも、4つの熟成段階それぞれの味わいを楽しむことができます。

焼立 (やきたて)

焼成後約24時間の状態でお出しする商品で、焼かずにそのままお召し上がりください。

熟初 (じゅくはじめ)

焼成後2日目の状態でお出しする商品で、焼き上がり後、湿度・湿度管理の上、モーツァルトを聴かせながら熟成。お好みの食材と一緒に召し上がりください。

和飯 (わめし)

焼成後3日目の状態でお出しする商品で、さらに熟成。ひじきなどとの食材と合わせて。

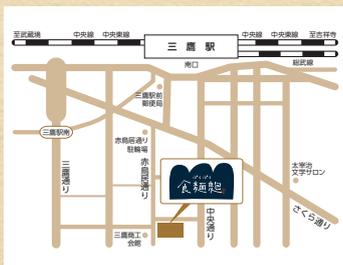
夜飯 (よめし)

焼成後4日目の商品を冷凍状態でご提供。トーストしてお召し上がりください。



コーヒヤやハーブティー、アボカドジュースが楽しめます

ぷくぷく食麺麴 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)



2月より、全8席のテーブル席と和室でのイトインを開始 (一日10食限定!)



連日、多くのお客様が訪れ、開店以来売上が続いています

福祉の志を持った新たな仲間が、世界から 外国人技能実習生7人をご紹介します

社会福祉法人いたるセンターでは、外国人を積極的に採用し、平成31年12月には、それぞれの母国で介護・福祉・医療分野の業務に従事しながら、日本語の勉強を行ってきた海外技能実習生7名が新たに仲間として加わりました。



フィリピンより5名、ベトナムより2名の海外技能実習生を迎えました

社会福祉法人いたるセンターでは、2018年度より海外技能実習生を受け入れています。実習生の他にも、介護福祉士資格を有する3名の外国人職員（フィリピン・ベトナム・中国）や、2名の非常勤職員（イギリス・

フィリピン）などが活躍し、ボーダーレスな支援体制を整備してきました。
今回、お迎えした海外技能実習生は、フィリピンより5名、ベトナムより2名の方々に、それぞれ母国で介護・福祉・医療分野の業務に従事しながら、日本語の勉強を行ない、今回の来日となりました（1名は4月来日後、実習開始予定）。
法人本部・会議室において、海外技能実習生のみならずの日本語による自己紹介を行なった後、谷山哲浩理事長から激励の言葉を受けました。みなさんは「自分の未来のため、家族のために、この3年間がんばりたい」という決意表明を全員で唱和しました。



昼食を兼ねた歓迎会の様子。日本語でコミュニケーションを取っていました

昼食を兼ねた歓迎会が、荻窪の台湾郷土料理店「客家亭」にて行われました。
谷山哲浩理事長および山本義彦・本部人事採用担当マネジャーのほか、海外技能実習生

の母国の先輩であるアキノ・アナ・クラリス・アギレさん（フィリピン出身）とグエン・ホン・ゴックさん（ベトナム出身）が参加。

みなさん、海外技能実習生をあたたく迎え入れ、チームの一員としてサポートしていただくよう、お願いいたします。みんなで応援していきましょう！

外国人技能実習生のみなさん

メラニー・アグスピナさん（フィリピン）

フィリピン・ダバオ出身

杉並グループホーム・ワルツⅡ（共同生活援助）にて実習

トンボン・マーク・ジョセフさん（フィリピン）

フィリピン・パサイ出身

杉並グループホーム・ワルツⅠ（共同生活援助）にて実習

ベニジン・アブエビアさん（ベトナム）

フィリピン・ダバオ出身

あけぼの作業所（生活介護・就労継続支援B型）にて実習

ロドリゲス・ケヴィン・チャールズ・デリムさん（フィリピン）

フィリピン・ケソン出身／クローバー（短期入所）にて実習

レジル・トウナ・カブドゥランさん（フィリピン）

フィリピン・ダバオ出身／みつばち（短期入所）にて実習

スーザン・ブスタマンテさん（フィリピン）

フィリピン出身／バンブルⅠ（共同生活援助）に4月より配属予定

ホアン・コング・ハイさん（ベトナム）

ベトナム・ナムディン出身／バンブルⅡ（共同生活援助）にて実習

グエン・カック・コアさん（ベトナム）

ベトナム・ハイズオン出身／イタル成城（生活介護）にて実習



ピックアップいたる **あの** **NEC**と共同でアート・ワークショップを開催!
イタル成城「企業ボランティア・プロジェクト」



イタル成城のアート作品の数々。
 ご利用者様の力が揃います

東京都生活文化局の補助事業「企業ボランティア・プロジェクト」において、イタル成城・生活介護事業部が立案した支援者拡大のための企画「ENDLESS MOVING ART ～たくさんの人たちとアートの楽しさを共有したい～」にご賛同いただき、日本電気株式会社 (NEC Corporation) 様とのコラボレーションが実現します。

昨年の12月18日に、NEC本社において事前説明会とイタル成城の仲間たちのアート作品の展示会を実施、多くの社員様に展観することができ、たくさんの皆様にご質問やあたたかいコメントをいただきました。

2月11日には、イタル成城にNEC社員様をお招きし、大きなアート作品の制作に挑む「アート・ワークショップ」を行います。さらには5月4日～10日、世田谷美術館・区民ギャラリーにおいて「PLAIN ART 2020」を開催。この共同アート・ワークショップで完成した作品も展示し、より広がりのある展覧会を開催します。

さまざまな人々がアートを通じて交流し、相互に影響して学び合えるアート活動「PLAIN ART」を、今後も仲間たちと楽しみながら育てていきたいと思っております。



イタル成城・生活介護事業部の横田さんがプレゼンテーション

「PLAIN ART 2020」

会期 2020年5月4日(月)～10日(日) 10:00～18:00
 ※初日は13:00から、最終日は15:00まで ※5月7日(木)休館日。
会場 世田谷美術館・1F区民ギャラリー
 東京都世田谷区砧公園1-2



一通所施設の外販情報

バレンタインデーに久遠チョコレートを! こんなところで販売します!



コレド日本橋で定期開催される「ハッピースマイル・フェスタ」

ハッピースマイルフェスタ in 日本橋

会期：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



12月に開催されたJR新宿駅構内での「久遠チョコレート」販売

**久遠チョコレート
バレンタイン販売**

会期：2月1日(土)～2月14日(金)
 10:00～21:00
 会場：グランツリー武蔵小杉

会期：2月6日(木)～2月14日(金)
 10:00～20:00
 会場：新宿京王デパート

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



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/2020年1月20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。



障害者施設見学ツアー情報

いたるの各施設を、
肌で感じてみませんか?

■法人本部主催・法人見学ツアー（無料）

日時：2020年2月6日(木)・2月20日(木)・3月12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。

