



— 幸せ運ぶ ボンヌ —

チャレンジド
カップ
殊勲賞受賞

商品名：生ブッセ〜ボンヌ〜

原材料：薄力粉、バター、はちみつ、ベーキング
パウダー、卵、グラニュー糖、牛乳、クリーム
チーズ、グランマニエ（酒）

価格 180円

販売場所 ファールニエンテ、花郷（はなむら）

「ボンヌ」の名前の由来とは



「ブッセ」とは、フランス語で「一口」という意味のお菓子です。メレンゲを使ったふわふわの生地、クリームチーズ入りのクリームをサンドしています。

はたらき本舗では、このブッセを「ボンヌ」と呼びます。ボンヌは、フランス語の名詞の前につけると、良い意味になる言葉だそうです。「食事」につけると「ごちそう」、「運」につけると「幸運」。

この生ブッセを食べ方にそれぞれの「良い」が生まれるようにつけられたそうです。

「たくさんの方に幸せが訪れるように」商品名にその願いがこめられています。

幸せの味って…？

「ボンヌ」の特徴はなんといっても、優しい口どけの生地です。口に入れた瞬間「ボンヌ」の優しい食感が口の中に広がります。

こだわり抜いた製造方法からこの生地の柔らかさは誕生しました。そして生地の中に入っているクリームがとて絶妙です。クリームは生クリームとクリームチーズが混ぜられて製造されています。クリームチーズといってもほんのり口の中で広がり、重くなく食べることが出来ます。

生地の甘さと食感、クリームの食べやすさで「幸せの味」が作られています。

チャレンジドカップで入賞

チャレンジドカップとは、障害のある人たちとその支援者たちのパン・菓子つくりテストです。

第8回チャレンジドカップで最後の8チームまで残り、殊勲賞という賞を受賞したそうです。

コンテスト用にトータルで半年かけて製造過程など考えてできたそうです。また、何度も失敗と成功を繰り返し、現在の「ボンヌ」が完成しました。

みんなの頑張りが実を結んだのがこの殊勲賞であると私は感じました。なぜ、このようなコンテストに参加するのかわかりませんが、担当者の我妻洋美さんからの言葉で私は感じるがありました。

それは、「利用者さんにしてもらうこと」を大切にしているからだと思います。

チャレンジドカップでは選ばれた4人のメンバーしか製造をすることができません。利用者さんが自分たちで覚え行動することが大切になっていきます。

このコンテストにできることによつて、一つずつでも利用者さんが自分自身でできることを感じてほしいという思いもあってコンテストに出場されているのではないかと思いました。



生ブッセ「ボンヌ」の秘密

①メレンゲを作ります。泡立てる時間は、タイマーを使ってはかり、決められた時間を守っています。



②生地となるハチミツ・バター・ベーキングパウダー・小麦粉をいれて火にかけます。(メレンゲと同時進行で進めます。)



④生地ができたなら絞り袋に入れ、シート丸型の型に沿って絞っていきます。



③①のメレンゲと②を混ぜ合わせます。ここがポイント。メレンゲをつぶさないように混ぜるのが大切。職人技です。



⑤大きなオーブンで20分間焼き上げます。



⑥焼き上がりがこちら！おいしそうなきつね色に焼きあがっています。



⑧ボンヌの完成です



⑦クリームを絞ります。クリームは生クリームとクリームチーズを合わせたものです。

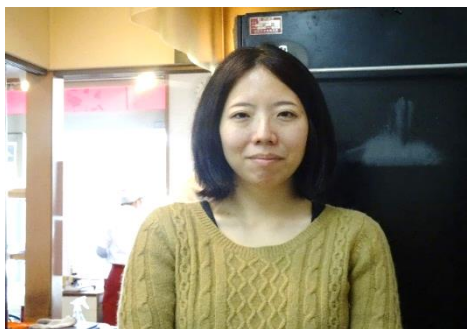


松崎さんにとってお仕事とは？

今回インタビューに答えて頂いた松崎勇樹さん、はたらき本舗で7年間働いています。松崎さんにとってお仕事とは？と聞くと「楽しいというより、真面目にやっている。」とのこと。チャレンジドカップにも出場していて、今回の大会ではみんなの指揮をとりました。

「周りの期待に答えたい」

職員からも絶大な信頼を得ています。「次に挑戦したいことは？」と質問したところ、「今の仕事を精一杯頑張りたい」とおっしゃっていました。周りの期待に答えることが、今の松崎さんにとっての仕事へのやりがいだそうです。



みんなができるだけ関わる

はたらき本舗の職員、我妻洋美さんに大切に行っていることをお聞きしました。職員がやるのではなく「利用者さんにしてもらうこと」だそうです。

実際にボンヌの製造過程を見学させていただきましたが、作業はほとんど利用者さんが行っていました。ひとつひとつ手作業で想いを込めて作られていることが感じられました。また、「自分たちの作ったものが売れる気持ちを大切にしたい」とも教えていただき、松崎さんも仰っていたように、そのような気持ちがやりがいにつながっていくと思いました。
(4年 富塚彩加)

【DATA】

施設名：はたらき本舗
事業種別： 就労継続支援B型
所在地：神奈川県横浜市泉区中田北1-1-9
TEL：045-803-1161
アクセス：横浜市営地下鉄ブルーライン立場駅から徒歩5分
ホームページ：
<http://www.hirakukaicp.or.jp/hatarakihonpo/>

※はたらき本舗はボンヌの製造のみを行っています。購入希望の方は、こちらへ(↓)どうぞ。

【販売店】

- ファールニエンテ
所在地：神奈川県横浜市泉区和泉町1011-1
TEL：045-392-3225
アクセス：横浜市営地下鉄ブルーライン下飯田駅から徒歩5分
- 花郷（はなむら）
所在地：横浜市泉区中田西1-11-2
TEL：045-802-9966
アクセス：横浜市営地下鉄ブルーライン立場駅から徒歩8分（共働舎の敷地内、正門を入ってすぐ）

