

しちゃいましたシリーズ [140円/税込み]



とんこつ

辛子蓮根

野菜シリーズ [150円/税込み]



しょうが

塩トマト

果物シリーズ [130円/税込み]



ブルーベリー

Case 1

ホテル
 熊本テルサ

パティシエと開発した
 6種の手作りクッキー

熊本テルサと授産施設がコラボ

レーションしてクッキーを開発!!

そのきっかけは何だったのでしょうか。熊本テルサのパティシエである伊織敦子さんは言います。

「熊本テルサでは現在、カレーをはじめとするお土産の商品開発をしています。その中で、熊本の特徴を生かした新しいお菓子を」ということでクッキーが案としてあがりました。以前、ライン工房さんのクッキーを食べて美味しいなと思っていたので、これは一緒に商品開発ができるのではと感じたの

です」。

コラボレートする相手はなんと

プロのパティシエ。ライン工房の本田和也さんは当初、戸惑いを隠せなかったようです。「一般企業とのコラボレーション自体が初めての取り組みですし、しかもお話があったのは立派なホテル。普段からクッキーやパンを製造しているのですが、今回はレシピも一から開発を行いましたし、果たして期待通りのものが出来るのか、最初は不安が大きかったですね。しかしスタッフや利用者の方々と話し

合い、『とりあえずやってみよう』

ということになって。利用者の方々と力を合わせて頑張っているという結論に至りました」。

企画から商品化に至るまでの期間は約半年。「果物」「野菜」「特産品」シリーズをそれぞれ2種ずつ制作しようと決め、完成したのはブルーベリー、みかん、塩トマト、しょうが、辛子蓮根、とんこつ

6種類。種類によって制作が難しい部分も出てきたため、なずな工房もコラボレーションに加わることに。ライン工房、なずな工房とも何度も試作を重ねたといいます。「素材には乾燥野菜・乾燥果物、あるいはジャムを使い、多いもので一種類につき10回近くも試作しました。利用者の方々にも普段とは違う作業をお願いしたので、一個一個がチャレンジでした。完成してほっとしました笑」と本田さん。一方、なずな工房の村上佳代さんは「揚げた蓮根のチップを何回も伊織さんに試食してもらって、食感に関するアドバイスをもらうのが難しく、プロの感覚に近づけるのが難しくて。最終的には伊織さんが自らなずな工房の厨房に入ってもらって、アドバイスしてもら



「特に塩トマトやしょうがが人気。クッキーのみを買いに来るお客さんもいるくらい」と伊織さん

いながら作り上げました。利用者の方は蓮根を1日に100枚以上、一つ一つ揚げてもらいましたが、技術がだんだん上がっていくのが分かりました」。

一つずつ丁寧に作られたクッキーはいずれも心温まる味。熊本県産の温州みかん、トマト、しょうが、ブルーベリーなどをふんだんに使用。とんこつ、辛子蓮根など、特産品を生かしたクッキーは県外の方のお土産にもピッタリです。「お子様に喜んでもらえるものもあれば、おつまみとして男性にも喜んでもらえるものもあります。幅広い年齢層に楽しんでいただけると思います」と伊織さんは最後に話してくれました。



クッキーは熊本テルサ全館、熊本県庁地下売店、道の駅大津で購入することができます

熊本テルサとのコラボ企画としてスタートしたオリジナルクッキー作りや、県民百貨店、県の観光物産店における商品の販売まで、障がいのある方たちによって作られる心こもった手作りの品たちは、さまざまな形で社会とつながり始めています。

社会の中で広がっていく、新たな出会いの輪

