

TOPICS 01

「長崎にっしょうかん」にて新年会のレクレーションを行いました。

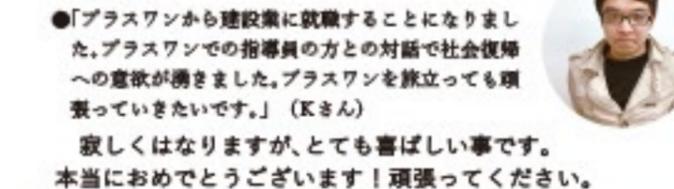
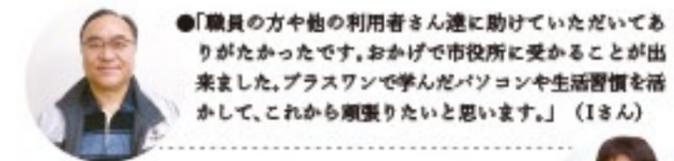
2019年1月22日、今年も利用者の方のご家族も参加していただき、和気あいあいと今年最初のレクレーション、新年会を行いました。今年「長崎にっしょうかん」で、お食事をいただきながら、福引会やギターの演奏会(アンコールではオリジナル曲も披露!)など、楽しいひと時を過ごしました。2019年も楽しく、元気に通所していただけますよう、職員、スタッフ一同、邁進して参ります。



TOPICS 02

おめでとうございます! プラスワンの利用者さまの就職が決定いたしました。

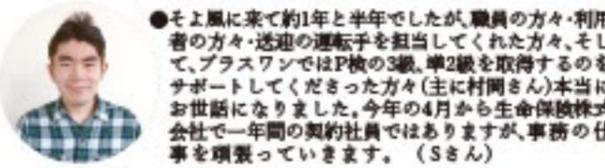
プラスワンに通い始めて1年半が経過された「Iさん」と通所1か月の「Kさん」の就職が決定しました。Iさんは、2019年4月1日より、長崎市役所の職員に採用となり、Kさんは2019年3月末より、建設関係の会社に就職されることになりました。就職されるにあたってお二人からメッセージをいただきました。



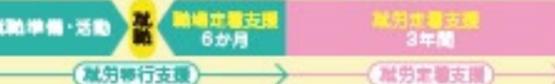
TOPICS 03

おめでとうございます! そよ風の里の利用者さまも就労移行支援で就職が決定!

そよ風の里に通い始めて1年5か月が経過された「Sさん」は就労移行支援のもと、生命保険株式会社へ就職が決定しました。就職されるにあたってメッセージをいただきました。



そよ風の里では就労移行支援を行っており、2018年6月からは就労定着支援にも取り組んでいます。就労移行支援からの就職は今年度、Sさんで3人目となります。就労移行支援により就職された方を就労6か月後より就労定着支援を行います。その間の就職後の6か月間も職場定着支援をしていきます。利用者の方は安心して就労移行支援、就労定着支援を活用してください。(北原支援員)



RECRUIT

恵風会では、無理のない働き方が出来るよう様々な取り組みにチャレンジしています。

そよ風の取り組みから

- 残業がない勤務態勢の整備を推進(人員増)
介護や育児、自己啓発などで働く時間を短縮したいときに短時間正社員制度を推進。
フレックスタイムなどの勤務形態に合わせた出勤時間の変更などにも取り組んでいます。
有給休暇の取得率 100%
育児休業取得者への配慮として、在職中の職員が育児休業復帰した際は子供支援手当を支給。
介護休業の短縮と休暇取得に向け規則の整備を行っています。

就労継続支援B型、就労移行支援(多機能型事業所)、就労定着支援事業所
社会福祉法人 恵風会 そよ風の里
■事務局 本部 ■特定相談支援事業所 相談支援センター ほっと
■就労継続支援事業所 就労定着支援事業所 そよ風の里
手づくりパン工房 そよ風・めん処 貴風庵
T850-0995 長崎市平山町463-1
TEL 095-898-5075(代) FAX 095-898-5131

就労継続支援B型事業所
社会福祉法人 恵風会 そよ風の里 プラスワン
T850-0057 長崎市大黒町3-1長崎交通産業ビル地階
TEL 095-800-2515 FAX 095-800-2514

www.keifukai.jp 長崎 恵風会 Q検索



そよ風だより Soyokaze news

18th 長崎の南のはてからあたたかい福祉の風
社会福祉法人 恵風会
発行日 平成31年4月23日
発行者 社会福祉法人恵風会
責任者 高濱 浩
TEL 095-898-5075【代表】

2019.4 Vol.10



www.keifukai.jp

since 2004

15年目の「おいしいパン」のものがたり。

そよ風ベーカリー 店長 15年 高濱さん

いつでも「おいしさ」と「みんなの事」を考えて。



そよ風ベーカリー 1級パン製造技能士 赤尾さん

おいしくなれと心を込めて手づくりパンをつくっています。



販売先で、おいしいと喜んでいただける自信のパン。嬉しいですね。

そよ風ベーカリー 販売 岩永さん

Soyokaze Bakery



人気ランキング

RANKING

1 サバサンド



長崎ご当地グルメ

1日限定20食の大人気サンドです。イベント時はよく売り切れてしまうことも!



2 楽天の「売上げランキング」1位

スコーン

フレッシュバターと長崎県産「太陽卵」、国産生クリームを使用した、素材にこだわったスコーンです。



クリスマスの定番ケーキ

シュトレン

クリスマスの期間限定。バターやフルーツがたっぷり入った、ずっしり重たい特別なケーキです。



そよ風ベーカリーをはじめ15年目となる節目の年。創業当時の事など振り返りながら、高濱所長と店長の高濱さんに様々な話をお伺いしました。

ーそよ風ベーカリーは今年で15年目となり、「おいしい」パン屋さんとして地元で愛されていますが、そもそもパン屋さんを始めたきっかけはなんだったのでしょうか？

当初、そよ風の里は「身体障害者」の小規模作業所でしたが、増改築に伴い「知的障害者」「精神障害者」の方も利用できる作業所にしたいと考えていました。いろいろ候補があった中で、毎日安心して食べることができる無添加で素材にこだわった、体に良く、味もおいしいパンづくりを目指すことにしたのがきっかけとなりました。

ーその思いは、今も変わらない「そよ風のパンづくり」で大切にされていることですね。

そよ風のパンづくりはどのようにはじまったのでしょうか？

2004年2月、職員2人と利用者さん4名でパン工房をはじめました。まずは職員が6~7種類のパンを作ること、そして指導もできるようになる訓練を行いました。そして4月からは利用者さんも一緒にパンづくりをスタートし、和気あいあいと頑張ってきました。

この時はまだ工房しかなく、店舗はありません。職員も利用者さんもパン作りは素人で日々、おいしいパンをつくること、それと同時に障害のある利用者さんの皆さんとどのようにコミュニケーションをとればよいのか、試行錯誤の毎日でした。

ー2005年10月には敷地内にパン屋の店舗をついにオープンしていますね。

お店がオープンすると、今度は納品や注文など、時間に迫られる毎日との格闘が始まります。そんな中、最初は利用者さんとの接し方に慣れないこともあったけれど、あまり強い口調で言わない等、こういう方にはこんな風にと、だんだんと対応がわかるようになりました。利用者さんたちは、皆、とても素直で仕事がしやすいですよ。

ー心に残っている、嬉しいエピソードなどありましたら教えてください。

ある利用者さんのお母様から「そよ風に行ってよかった」と本人が言っ



ていたんですよ、と伺った時に、忙しい毎日の中でも、そんなふうに思ってくれていたなんて、と嬉しく思いました。

ー厨房での真剣な眼差しと笑顔、皆さん、充実して働かれているんだと感じます。

今も、そよ風ベーカリーを始めた時のメンバーの方もいらっしゃるの嬉しいですね。

15年目となる今でも「おいしいパンづくり」と「利用者さんへの対応」は終わることのないテーマです。経験を積み、これからも深めていこうと思います。また、手づくり、無添加、素材にこだわるといふ、そよ風ベーカリーの「手づくりの想い」を大切に、今までもこれからも変わらずに、体にやさしい「おいしいパン」をお届けしたいと考えています。



イベントスケジュール

2019

お近くでのマルシェやイベントの際は、ぜひ遊びに来てくださいね。

- 4/20・21 長崎帆船まつり
- 9/22 動物愛護フェスタ
- 10/21 土井の首祭
- 10/22~24 農福マルシェ
- 10/26・27 大村マルシェ
- 11/10・11 實りの恵感謝祭
- 11/24 我がまち月はちろう大学
- 12/22 株式会社ホルスでのイベント

詳しくはホームページのブログをご確認ください。



平山のお店にもお越しください。お待ちしております。



tel.095-800-5879

〒850-0995 長崎市平山町463-1

営業時間 10:00-16:00 (定休日) 火曜日と水曜日



楽天「Rakuten」でもご購入いただけます

手づくりパン工房 そよ風 楽天市場店

rakuten.co.jp/soyokazepan

