

SDGsの取り組みPR

記入日：R4年5月16日

①タイトル	「かわなみ作業所」 食品加工室の新商品開発にチャレンジ
②主な目標	3 すべての人に健康と福祉を 11 住み続けられるまちづくりを 12 つくる責任 つかう責任
③目的・概要	大垣市社会福祉協議会が大垣市より指定管理を受けている、大垣市立かわなみ作業所（障がい者施設）において、自主製品として「カステラ」を製造・販売してきた。その工程で廃棄していた卵白を使用した新商品「フィナンシェ」開発に挑んだ。
④詳細	【取組内容】 かわなみ加工食品の主力である『かすてら』加工時にどうしても余る『卵白』。「もったいない」と思われつつも廃棄されてきました。今までには、マカロンやラングドシヤ等、何とか捨てずに卵白を生かす食品に試行錯誤の日々でした。 今回白羽の矢が立った卵白スイーツは「フィナンシェ」。アーモンドプードルとバターの香りがたまらないフランスの焼き菓子です。 SDGsについての法人で考える機会も見方をしてくれました。 加工室担当班で、栄養士資格を持った職員を中心に試作を繰り返しました。原材料はバター、卵白、砂糖、小麦粉、アーモンドプードル、転化糖。シンプルながらも原価は割高です。 「味も洋菓子店に負けない」と新商品をスタート。 かすてら1枚(12本)につき卵60個分、約50個相当のフィナンシェができます。1個税込み140円で販売開始しました。 【業務目標】 食品残さを考えて、新商品の開発にチャレンジしていく。 コロナ禍、新たな一手で作業所の理解を高め、利用者の工賃アップに繋げていく。 【結果】 商品の開発は職員等の知恵でできあがった。(職員のやりがい) 販売は始まったがばかりで、こうご期待です。 【連絡先】 大垣市社会福祉協議事務局 0584-75-3101 大橋 ★詳細資料及び新聞掲載コピー 次ページ 
⑤関連URL	http://ogakishakyo.or.jp
フリガナ	シャカイフクシホウジン オオガキシシャカイフクシキョウギカイ
会員名	社会福祉法人 大垣市社会福祉協議会

