



Sacookie

Collaborated by

ジョブサポートセンターbeing桜山 Sweet Hero

公益社団法人 名古屋青年会議所 学校法人 椋山女学園大学

Sacookie のこだわり

(砂糖)

ミネラルやカルシウムが豊富に含まれている、天然素材のきび砂糖を使用しています。

(バター)

発酵バターを使用することにより深いコクと特有の風味がします。

(塩)

塩の量を調整することにより、甘みと素材そのものの味が引き立っています。

(サイズ)

サイズを一口で食べやすいちょうどいい大きさにしています。

(パッケージデザイン)

椋山女学園滝本研究室の皆様にご協力いただき、魅力的な洗練された装いになっています。チャックを付けることで、持ち運びやすく、また透明にしたことにより、中の味を確認できます。

thoughts

障がい者も 一人の人財として活躍する 社会を目指します。

障がいのある人たちにとって働くということは、収入を得るため、自分自身の成長のため、社会の役に立っているという実感を得るためなど様々な意味合いがあります。こうした複合的な目的に向かって、たくさんの障がいのある人たちが働き、また支援者も働くという意義を感じてもらえるように支援してきました。ただ、支援者は福祉の専門家ではありませんでしたが、製造や販売などの専門家にはなりきれていませんでした。

今回、名古屋青年会議所様、Sweet sHEROの丹羽萌子様、椙山女学園大学学生の皆様のご支援、ご協力によりサクッキーの商品開発をさせていただき中で、働くことの大きな意味である障がいのある人たちの収入確保と、生活をより良いものにするためには、福祉の専門家である私たちが、製品・価格・流通・販売促進といった部分で専門家に近づいていくこと、できないのであれば今回のように専門家の力を借りていくことが必要であると大きく感じました。今後は強い意志をもってご支援いただき踏み出せた一歩を次の一歩につなげていき、多くの方々に障がいのある方の持っている素晴らしい力を感じてもらおうと共に価値のある製品を提供し続けていきます。

製造者： ジョブサポートセンター-being桜山
住所： 名古屋市昭和区下構町1丁目3番地
電話： (052) 853-3978
E-mail： s-tuukin@wings.ne.jp
HP： <http://www.sacookie.net/>

