

これからも末永く、東北のそばに。
皆様の想いをお菓子にのせて。
東北の子どもたちに、
笑顔をお届けしました。

Smile for
Tohoku
from ASHIYA

アンリ・シャルパンティエでは、阪神・淡路大震災で被災した際に、多くの方々に助けていただいた経験から、“スマイルフォー東北-フロム芦屋”プロジェクトを立ち上げ、お菓子を通じた東北支援を続けています。2012年4月より販売しております東日本大震災復興支援商品「スマイルフォー東北-フロム芦屋」は、お菓子をあえて1個減らした商品を販売し、その1個分にかかる費用を募金としてお預かりし、またその同額を当社からもお出しして、あわせて復興支援活動の寄付金に充てさせていただきます。



お知らせ 未来のパティシエを応援

「アンリ・シャルパンティエ
奨学金」が創設されました。

昭和37年創立の宮城調理製菓専門学校は、これまでに数多くの優秀な料理人やパティシエを輩出し、東北の食文化の創造を支えてきました。その実績と信頼を誇る同校において、「アンリ・シャルパンティエ奨学金」を創設。パティシエをめざす若者の夢を応援したいという想いから、2015年4月より、上級製菓技術科・製菓衛生師科へ入学する学生を対象に、東日本大震災で被災した学生を毎年1名サポートします。奨学生として合格すると、上級製菓技術科(2年制)は初年度の授業料・諸経費計178万円、製菓衛生師科(1年制)は卒業までの授業料・諸経費全額となる177万円が支給され、この奨学金に皆様からお預かりした募金を活用させていただきます。奨学金を通して若者の夢を応援するだけでなく、その学生が卒業後にパティシエとなり、お菓子で幸せをお届けできれば…。この新しい奨学金制度が、未来の東北の笑顔にもつながることを願っています。



学校法人 勝山学園
宮城調理製菓専門学校
〒981-0917
宮城県仙台市青葉区葉山町1-10
<http://www.miyacho.ac.jp/>



寄付金活用
ご報告

「岩手県の食文化を守りたい。」小中学校での食育教室に協賛しました。

震災で甚大な被害を受けた岩手県沿岸部。イタリアンレストラン「ロカレ・アーシャ」のオーナーシェフ駒場 利行さんも、津波によって店舗やご家族を奪われました。その大きな悲しみを乗り越えて、現在は岩手県盛岡市でお店を再開。そこで「地元・岩手の素晴らしい食文化を未来に残したい」という想いを抱き、子供たちに向けてメッセージを届けたいと願うようになりました。そんな想いがこのたび形となり、NPO法人「ソウル オブ 東北」主催の食育教室を開催。その協賛金として、皆様からお預かりした募金¥477,004をアンリ・シャルパンティエより寄付いたしました。

食の宝庫・岩手の魅力に実際に触れて、感じてもらう

駒場さんの地元である岩手県は、山海の幸に恵まれた土地。その豊かな食の魅力を子供たちに体感してもらうために、岩手県内の小中学校で食育教室を開催しました。将来を担う子供たちに「食」の大切さや調理法を伝えることで、10年後、20年後の東北を支える人材の育成や農家の後継者不足の解消をめざします。



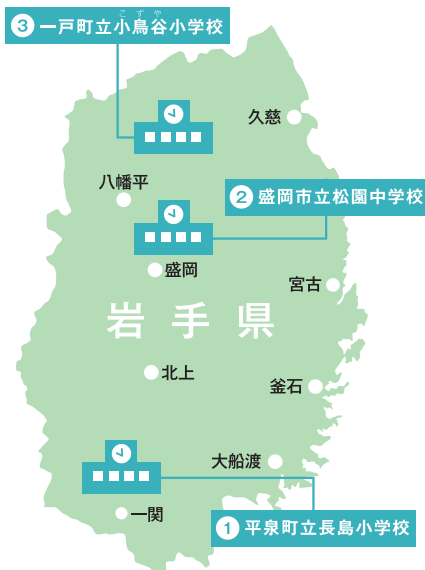
第1回
2014年
6月28日
実施
平泉町立長島小学校 岩手県西磐井郡平泉町【MAP ①】
この地域では近年、専業農家が少なくなり、夫婦共働きが増加。それに伴い“家族全員で食べる”という時間が減少傾向にあります。そこで小学校の授業の一環として、親子で参加できる料理教室を開催。子供たちの郷土愛も育てようと、ピッツアの生地に地元産「南部小麦」を使用しました。
menu マルゲリータピッツァ
支援金額：¥160,264



第2回
2014年
7月9日
実施
盛岡市立松園中学校 岩手県盛岡市東松園【MAP ③】
中学生の職業体験の一環として、食育教室を開催しました。この教室の目的のひとつが、子供たちの将来の選択肢を増やすこと。質疑応答の時間では「なぜ料理人の道に進んだのか」、「仕事の苦労や喜びは？」などの質問に駒場さんが答え、中学生が未来の自分を見つめる良い機会となりました。
menu 野菜を使ったガスパチョ
支援金額：¥121,292



第3回
2014年
8月6日
実施
一戸町立小鳥谷小学校 岩手県二戸郡一戸町【MAP ③】
小中学生合同で、「夏休み子供食育教室」を開催。農業が盛んな小鳥谷地区の特性を生かし、料理の材料となる野菜は、会場近くの産直店で購入しました。身近な方が育てた野菜を使用することで、生産者への感謝も実感。年齢の違う子供たちが役割分担しながら、協力し合う大切さも学びました。
menu カボナータ(野菜のトマト煮)・アランチーニ(ライスコロツケ)・フルベリースーソースの和風ケーキ
支援金額：¥195,448



主催／NPO法人「ソウル オブ 東北」



「東北の食を守ろう」をスローガンに、東北の食文化の継承・復興を支援しているプロジェクトチームです。

今回講師をつとめた駒場利行さんの
お店はこちら

ロカレ・アーシャ

旬を大切に料理が好評のイタリアンレストラン。
オーナーシェフ駒場さんの地元、岩手県山田町の食材を中心に使用するなど、郷土への愛情や食へのこだわりを感じられるお店です。



【住所】岩手県盛岡市内丸4-14
【電話番号】019-601-6323
【営業時間】11:00～15:00
17:00～22:00(L.O.21:00)
【定休日】日曜日
【アクセス】上盛岡駅から徒歩約17分





HENRI CHARPENTIER
ASHIYA 1969

お菓子でもっと笑顔届けたい。

期間
限定

宮城・蔵王のクリームチーズを使った 「ケーキ・フロマージュ」

東北のおいしい特産品をお菓子にして全国へ届ける取組みとして、蔵王のクリームチーズ※を使った「ケーキ・フロマージュ」をご用意いたしました。しっとり焼き上げた生地に、牛乳本来のやさしい風味とクリームチーズのコクのある味わいが楽しめます。蔵王山麓の広大な自然が生み出す豊かなおいしさをお楽しみください。



スマイルフォー東北-フロム芦屋



7コ入り 税込 **¥1,188** (本体価格: ¥1,100)
商品番号: HST-11Z

ケーキ・フロマージュ3コ、
フィナンシェ、マドレーヌ各2コ



15コ入り 税込 **¥2,376** (本体価格: ¥2,200)
商品番号: HST-22Z

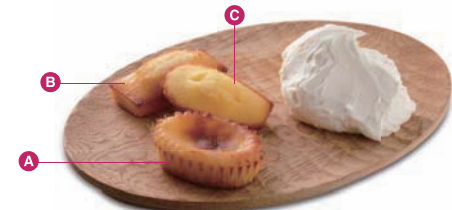
ケーキ・フロマージュ7コ、
フィナンシェ、マドレーヌ各4コ



23コ入り 税込 **¥3,456** (本体価格: ¥3,200)
商品番号: HST-32Z

ケーキ・フロマージュ7コ、
フィナンシェ、マドレーヌ各8コ

※今回使用したクリームチーズは、宮城県蔵王町の七日原高原でとれた、新鮮な牛乳とクリームからつくられたナチュラルチーズです。
※使用しているチーズは、蔵王のクリームチーズ100%です。
●本品は予告無く仕様変更、販売終了することがございます。●特定原材料等:小麦・卵・乳・大豆／お酒使用



A ケーキ・フロマージュ NEW!

蔵王のクリームチーズを贅沢に使用。しっとりとした生地に、牛乳本来のやさしい風味とクリームチーズのコクのある味わい。

B フィナンシェ

「金融家」という名の黄金色の伝統菓子。厳選したアーモンドを2種類と、コク深いオリジナル発酵バターで重厚な香り。

C マドレーヌ

ふっくらした貝がら形が愛らしい古典菓子。北海道産オリジナル発酵バターと瀬戸内レモン、ラム酒、はちみつで爽やかな香り。

日本国際民間協会
nicco
http://www.kyoto-nicco.org/

本品は、アンリ・シャルバンティエが2012年から行っている「Smile for TOHOKU -from ASHIYA-」(スマイルフォー東北-フロム芦屋)プロジェクトによって生まれた特別仕様品です。ケーキ・フロマージュをあえて1個減らした品を、お客様にご了承いただいた上で通常価格にて販売し、その1個分の材料、資材等の費用にあたる金額を、ご購入のお客様からの募金としてお預かりいたします。そして募金総額と同額をアンリ・シャルバンティエからもお出しして、あわせて「ソウルオブ東北」、「日本国際民間協会」に寄付させていただき、これら団体が取組む復興支援活動にお役立ていただいております。

Smile for TOHOKU -from ASHIYA-

〈スマイルフォー東北-フロム芦屋〉

プロジェクトのはじまり

2011年3月11日の東日本大震災で被災された方、被災地域に対して、アンリ・シャルバンティエは心よりお見舞い申し上げます。創業1969年、兵庫県芦屋市生まれのアンリ・シャルバンティエは、阪神・淡路大震災で店舗と工場に大きな被害を受けましたが、多くのご協力をいただき早期再開を果たしました。その際、被災者の方々がいかにお菓子のある生活を待ち望んでいたか、またいかにお菓子が笑顔と幸せを与える力を持っているかを、あらためて心に刻むことができました。大災害から復興に向けて励んでこられた1年が経った2012年4月、われわれは東北の方々にもお菓子を通してお手伝いをしたいとの想いから、特別仕様品〈スマイルフォー東北-フロム芦屋〉を販売して、東北地方に笑顔をお届けするプロジェクトを開始いたしました。



パッケージにも TOHOKU の想いを込めて。

商品パッケージにカラフルに描かれた、かわいらしいデザイン。こちらは、宮城・仙台で活動しているクリエイティブチーム、LUCK SHOWさんに手がけていただきました。東北6県とアンリ・シャルバンティエ発祥の地、兵庫・芦屋の自然や郷土品をモチーフにしたリボンのイラストを配し、東北と芦屋がつながり続けるようにとの願いが込められています。

東北6県と芦屋の自然や郷土品をモチーフにデザインしたリボン



蔵王町は豊かな自然がいっぱい!



お菓子でできる、 東北支援。

お近くのアンリ・シャルバンティエ店舗
またはオンラインショップにて
取り扱っております。

アンリ・シャルバンティエ オンラインショップ

ご注文・お問い合わせ
TEL 0120-917-215 (音声案内 9:00~17:00)

PC アンリ (24時間受付・年中無休)
www.suzette-shop.jp/shop/henri



皆様のあたたかいご支援に、深く感謝申し上げます。 寄付金額のご報告 (2012年4月~2014年10月累計)

これまでの
寄付金額 **¥8,534,981**

復興への道のりはまだまだ長く、息の長い支援が必要です。私たちはこれからも、被災された方々へお菓子を通じて笑顔をお届けできるよう、募金活動を続けてまいります。今後とも皆様のご協力をよろしくお願い申し上げます。

〈スマイルフォー東北-フロム芦屋〉の詳細は
インターネットでもご覧いただけます。

商品に関する情報

アンリ・シャルバンティエ ブランドサイト
<http://www.suzette-shop.jp/henri>



プロジェクトに関する情報

株式会社シュゼット コーポレートサイト
<http://www.suzette-co.jp/csr/support.html>



SUZETTE

発行元／株式会社シュゼット
〒662-0927 兵庫県西宮市久保町5-16 ハーバースタジオ43南館
お問い合わせ先: 0120-917-215 (音声案内 9:00~17:00)
<http://www.suzette-co.jp/>
[Vol.8 / 2014.11発行]

