

ブランド力を生かした障がい者の就労支援

株式会社金谷ホテルベーカリー

理想的な企業像を「ブランド力を持ち社会的責任を果たせる企業」とする株式会社金谷ホテルベーカリーでは、利益の有無に左右されない自らのための投資活動として社会貢献活動を捉え、障がい者福祉に重点を置いた活動を行っている。申橋社長は2002年の社長就任と同時期に個人的に社会福祉法人むくどり（東京都板橋区）を立ち上げ、東京都では初

□■□会社概要□■□

1873年にカナヤ カッテイジ・インを開業以来、脈々と受け継がれた一流の味。その味を専門に追究し、外販するため、1968年に株式会社金谷ホテルベーカリーは生まれた。現在では「ロイヤルブレッド」「金谷ホテル百年ライスカレー」をはじめ伝統や歴史の積み重ねを大切にしつつ、その中で時代に即応した革新的な製品を届けている。

■□■企業データ■□■

- 代表者 申橋 弘之
(代表取締役社長)
- 所在地 〒321-1274
栃木県日光市土沢 992-1
- 設立年 1949年
- 従業員数 約150名
- TEL 0288-21-1275
- FAX 0288-21-1265
- E-mail
info@kanayahotelbakery.co.jp
- CSR・環境レポートURL
http://www.kanayahotelbakery.co.jp/csr/index.html#chap

めて民設の知的障がい者入所更生施設を開設している。金谷ホテルベーカリーは、むくどりのパン工房・喫茶イクトスにパンづくりの技術指導やパン生地の提供等を行っている。2005年には、精神障がい者のゆるやかな就労の場所を目指した特定非営利活動法人ふれ愛の森（日光市）からの要請によりパンを販売用に納入する他、接客等の指導に従業員を派遣するなどの協力をしている。現在はダイレクトメールの袋詰めやレトルト商品の箱詰めなどを委託し、障がい者の工賃アップに貢献している。

営利活動で精一杯であると現状を分析しているが、自らのための社会貢献活動と捉えて、行っている活動には、継続性や安定性などの力強さが感じられる。

本業による貢献

金谷ホテルベーカリーは社会貢献活動を本業の中で継続的に行っているところが特徴的である。本業であるパンやジャム、スイーツ等の製造販売の中で、地域の福祉施設と連携をし、現在は社会福祉法人むくどりと特定非営利活動法人ふれ愛の森への支援を行っている。

社会福祉法人むくどりへの支援

社会福祉法人むくどりは、申橋社長が親族の資産を社会のためにと10年の準備期間を経て2002年に設立、知的障がい者入所更正施設を運営している。

むくどりのパン工房・喫茶「イクトス」に冷凍生地を供給し、成形や焼成、成分表づくりの指導を行っている。今ではイクトスブランドのパンとして認知されつつあり、役

所、企業、施設、学校など 55 ヶ所での販

売を行っている。

特定非営利活動法人ふれ愛の森への支援

■「ふれ愛の森」の紹介

特定非営利活動法人ふれ愛の森は、2005年に日光市（旧今市市）に設立された軽度の発達障がい児や精神障がい者の保護者が中心となって立ち上げた団体で、「あらゆる人々が、排除されることなく社会参加することができる社会づくり」を目的として活動している。障がいにより就労が難しい人に対して「ゆるやかな就労場所」を提供し、心の支援を基礎とした就労支援を行っている。約 40 名のハンディを背負った利用者と 16 名のスタッフ、13 名のボランティアと共に、障害者自立支援法に基づく就労継続支援 B 型および就労移行支援の事業を展開している。

■活動の展開

金谷ホテルベーカリーは、ふれ愛の森に対して設立当初から支援を続けている。金谷ホテルベーカリーの従業員であったふれ愛の森の福田理事長が申橋社長に団体の活動について相談したのがきっかけで、ふれ愛の森との協働を社会貢献活動の一つとして位置付け、全社的に取り組んでいる。

まず始めたのはパンの宅配小売事業で、工場や病院などでパンの出張販売をした。2006 年には、金谷ホテルベーカリーの直売店として「ふれ愛の森パン工房」を日光市（旧今市市）中心部にオープンし、パンの提供だけでなく、従業員が接客やレイアウトなどの指導も行っている。

2007 年からは金谷ホテルベーカリー本社工場内にふれ愛の森の作業スペースを

設け、従業員のアドバイスを受けながら商品組込作業をふれ愛の森が請け負っている。ほかにも、製品のパッケージの組込や、ダイレクトメールの封入、発送作業も行っている。これは、従業員と障がい者とのふれ合いの機会、障がい者が企業の中で働く雰囲気を感じられる機会をつくり出すことにつながっている。

これらの作業は、仕事の内容が多岐にわたるため、障がいの程度やその日の体調に合わせて進めることができる。また、ふれ愛の森の作業所だけにとどまらず、出張販売先や直売店、金谷ホテルベーカリー本社工場と作業場所が変化するため、継続した作業を苦手とする精神障がい者には、取組やすいという良さがある。さらには、地域に出て作業することにより、障がい者に対する理解を広めることにもつながっている。

■両者のメリット

ふれ愛の森が、就労支援が進んでいない精神障がいの分野において、障がいの程度に応じた就労機会を提供できているのは、金谷ホテルベーカリーとの協働の大きなメリットである。また、パンの卸値がほかの販売店と同額であるため、団体運営を支える財源の確保にもつながっている。金谷ホテルベーカリーとしても、社会貢献活動の実践の場になっているのはもちろんのこと、自社製品の販路の拡大にもつながっている。

■NPO 等と協働する企業に向けて

ふれ愛の森福田理事長は、経営陣と現場

の従業員との意識のギャップを解消したうえで、組織対組織で協働を進めていくべきだと考えている。協働して事業を進めていく中で、金谷ホテルベーカリーに対して「申橋社長の福祉に対する情熱が、現場の従業員にまで浸透している」という好印象を持っている。

企業が福祉分野に新たなビジネスの活路を求めて参入してくる例もあるが、営利追求だけでなく当事者の視点に立った事業展開が求められる。



金谷ホテルベーカリー工場内での
箱詰め作業の様子

パン製造販売へのこだわり

パンの製造販売にあたっては、次の項目に重点を置いて協力施設への指導にあたり、「金谷ホテルベーカリー」というブランドイメージの維持、確立に細心の注意を払っている。

- ①障がい者自身にハンディがあっても、一般企業以上に顧客満足度の高い一流の商品、サービスを提供することを目指すこと。
- ②QCD（品質・コスト・デリバリー）及び時間、サービス等は障がい者のレベルに合わせるのではなく、社会の動きに合わ

せ展開すること。

- ③味がポイントであり、地域で一番おいしいパンを提供し、くちコミによりリピーターを増やし来客数の増加を目指すこと。
- ④障がい者及び施設の商品であることを「売り」にする販売はしないこと。
- ⑤顧客に食べ飽きない商品を提供すべく、新商品の開発等工夫をすること。
- ⑥販売、及びサービスの提供先は一般の消費者をターゲットとし、障がい者の身内に依存しないこと。

施設利用者、施設、地域への影響

パンの製造販売は、工程が長く職務が多岐にわたるため、施設利用者にとっては障がいの程度に応じた作業分担により、それぞれの工程で創造の喜びや人の輪の広がりを感じることができる。また、ふれ愛の森にとっては、他の作業に比較して利益率も高く、利用者の特性を生かした配置によ

り、円滑に作業が行えるというメリットがある。さらに、地域社会においては、お店での販売や宅配という場面を通して、自然に障がい者とふれ合う機会を提供され、ノーマライゼーションの推進に一役買っていると云える。