

# 令和8年度 日本セルフセンター レストラン・総菜・弁当部会 研修会

## ■趣旨

“選ばれる店”と“売れる商品”は、どのように生まれるのか——。

本研修会では、地域に根ざしながら確かなブランド力と事業性を築いている実践現場を訪ね、レストラン・弁当・総菜事業のこれからを探ります。

障害福祉サービス事業所が担う飲食・食品事業は、工賃向上や社会参加の推進に直結する重要な分野です。同時に、商品力の向上、安定的な売上確保、人材育成、衛生管理、地域との関係づくりなど、経営的視点を含めた総合力が求められています。今後さらに選ばれる存在となるためには、「福祉だから」ではなく、「魅力があるから選ばれる」事業づくりが不可欠です。

本研修では、栃木県小山市および足利市の先進的な法人を訪問し、レストランや軽食提供、カフェ運営、ワイナリー事業など多様な実践を一体的に学びます。実際に食事や商品を体験しながら、地域連携の進め方、商品開発の工夫、ブランドづくり、障がい福祉サービスとの連動、持続可能な事業運営のポイントなど、現場ならではの知見を共有します。視察と意見交換を通して、各事業所の実践に活かせる具体的なヒントを持ち帰り、部会としてのネットワークをさらに深めていきます。

本研修が、レストラン・総菜・弁当部門のさらなる充実と、利用者一人ひとりの可能性拡大につながる機会となることを願っております。

皆様のご参加を心よりお待ちしております。

■主催 特定非営利活動法人日本セルフセンター

■日程 令和8年5月14日(木)～15日(金)

■募集人員 20名(定員になり次第締め切ります)

## ■1日目研修会場

社会福祉法人パステル(小山市)

みゆぜ・ど・ぱすてる(CSW おとめ)

[https://fukushi-pastel.jp/facilities\\_otome.html](https://fukushi-pastel.jp/facilities_otome.html)

社会福祉法人 足利むつみ会(足利市)

セルフ絆/キッズピアあしかが(社会就労センターきたざと)

<http://www.mutumikai.ecnet.jp/>

## ■2日目研修会会場

社会福祉法人 渡良瀬会 よこまち(足利市)  
カフェよこまち(生活介護・就労継続支援 B 型)  
<https://watarase-kai.jp/service/>

社会福祉法人 こころみる会 こころみ学園(足利市)  
(有)ココ・ファーム・ワイナリー  
<https://www.cocoromi.or.jp/>  
[https://cocowine.com/shop\\_and\\_cafe/cafe\\_menu/](https://cocowine.com/shop_and_cafe/cafe_menu/)

【オプション視察】 \*希望者のみ  
社会福祉法人 愛光園(足利市)  
<https://www.aikouen.org>

## ■情報交換会会場 (希望者のみ)

恵 MEGUMI(和中料理) 足利市田中町 32 番地 11 TEL 0284-73-2150

- 参加費 ①日本セルフセンター会員 10,000 円/人
- ②日本セルフセンター非会員 12,000 円/人  
(申し込みと同時に入会した場合は、会員価格とします)
- ③情報交換会費 5,000円(希望者のみ)

\*今回は、レストラン・総菜・弁当部会の研修という事もあり、視察先の各事業所の食材やメニューの研修として、参加費には 14 日昼食・軽食、15 日軽食・昼食の費用を含んだ参加費となっています

## ■ 日程

### 【5月14日(木)】

時間	行 程
11:30	小山駅(JR) 東口 集合
12:00~14:00	社会福祉法人パステル(小山市) みゆげ・ど・ぱすてる CSW おとめ 昼食・見学
15:00~17:00	社会福祉法人 足利むつみ会 セルフ絆・キッズピア足利 軽食・見学
17:10	東武伊勢崎線 足利市駅北口 ニューミヤコホテル足利本館前 解散
17:40	情報交換会参加者は、ニューミヤコホテル足利本館前 集合
18:00~20:00	情報交換会 (希望者のみ) ※場所: 恵 MEGUMI(和中料理) 終了後、ニューミヤコホテル足利本館までお送りします

## 【5月15日(金)】

時間	行 程
8:40	東武伊勢崎線足利市駅北口 ニューミヤコホテル足利本館前 集合
9:00~10:15	社会福祉法人渡良瀬会 よこまち(足利市) カフェよこまち(生活介護・就労継続支援 B 型) 軽食・見学
10:45~13:00	社会福祉法人こころみる会(足利市) (有)ココ・ファーム・ワイナリー 昼食・見学
13:00~13:30	研修のまとめ・意見交換・閉会式
14:00	東武伊勢崎線 足利市駅 解散

\*ここまでで、研修会はいったん終了しますが、希望者は下記オプション視察にご案内します。  
参加希望の方は、申込書に必要事項を記載ください

### ■オプション視察 \*希望者のみ

時間	行 程
13:30	ココ・ファーム・ワイナリーでの閉会式終了後、出発
13:50~14:30	社会福祉法人愛光園 稲岡工場見学(クリーニング工場)
15:00~15:30	三柵屋総本店工場見学 (伝・福連携事業所)
15:45~16:15	三柵屋本店 店舗見学
16:30	東武伊勢崎線 館林駅 解散

### ■参加申込締切 **令和8年4月17日(金)**

\*締切日前でも定員に達した時点で受付終了となります。

### ■申込方法

申込書に必要事項をご記入の上、事務局宛にFAX 又はEmail添付にてお申込みください。

### ■お支払い

参加申込書受領後に、請求書を送付いたしますので、請求書に記載された日までに銀行口座に振り込みをお願いいたします。

### ■お申込後のキャンセル

お申込みいただいた申込書に変更内容がわかるように訂正の上、事務局まで FAX または Eメールにてご連絡ください。

申込締切以降のキャンセルにつきましては、参加費は全額申し上げ、後日研修会資料の発送をもってかえさせていただきますので、予めご了承ください。

締切日前のキャンセルにつきましては、お支払いは不要です。

■宿泊について

**宿泊は、各自でご手配ください。**

情報交換会の会場や2日目の朝の集合場所を考えると、ニューミヤコホテル足利本館(栃木県足利市南町 4254-2 / TEL0284-71-3333)を推奨します。

■個人情報の取り扱いについて

申込書に記載いただいた個人情報については、日本セルフセンター事務局および部会にて研修会運営に必要な範囲内で使用する他、ご記入いただいた内容を名簿にして参加者に配布いたします。又、研修期間中に撮影した写真は報告書やホームページ等、法人・部会活動に使用する場合がございます。

■お問い合わせ・申込書送付先

特定非営利活動法人日本セルフセンター事務局（担当:桑原）

〒160-0022 東京都新宿区新宿 1-13-1 大橋御苑駅ビル別館 2 階

TEL:03-3355-8877 FAX:03-3355-7666 E-mail:[center@selpjapan.net](mailto:center@selpjapan.net)

## 視察事業所の紹介

### 「地域の笑顔が集まる場所」 イタリアン × パン工房 × ギャラリー

社会福祉法人パステル

みゆぜ・ど・ぱすてる(CSW おとめ)

社会福祉法人パステルは、農福連携による生産活動から惣菜製造、レストラン運営、さらには六次化までを一体的に展開する先進的な法人です。利用者が鍬を手に畑づくりから関わり、収穫した農産物を惣菜や加工品へと商品化し、「みゆぜ・ど・ぱすてる」において提供・販売する循環型の事業モデルを構築しています。レストランは、落ち着いた雰囲気の中で地元食材を活かした本格的な料理を楽しめる空間として地域住民に親しまれ、福祉施設の枠を超えた“選ばれる店”として運営されております。

「旅する桑畑」として桑の葉・桑の実を中心とした生産・加工・販売を自ら担うことで付加価値を高め、平均工賃は45,000円を超えております。品質管理や商品開発にも力を入れ、農業から食卓までをつなぐ農福商観による持続可能な事業運営を実践しています。本研修では、その現場の工夫を学びます。



### 「職員と利用者、そして地域との強い絆」

社会福祉法人 足利むつみ会

セルプ絆／キッズピアあしかが(社会就労センターきたざと)

社会福祉法人足利むつみ会は、地域の中で“顔の見える関係”を大切にしながら事業を展開している法人です。セルプ絆が運営するパン工房「ピーターパン」は、焼き立てパンが評判の人気店で、多くのファンがいる他、たかろば cafe 等も開催されています。日々の積み重ねを大切にしながら、利用者一人ひとりが役割を持ち、力を発揮できる環境づくりに取り組んでいます。

また、キッズピアあしかがは、子どもたちが安心して遊べる地域の拠点として親しまれています。食品事業とは分野は異なりますが、「地域に必要とされる場所」をつくるという点では共通しています。本研修では、地域とのつながりを力に変えていく実践の姿を学びます。



## 「ここから、はじまる、つながる、ひろがる笑顔」

社会福祉法人渡良瀬会  
コミュニティカフェよこまち(水車)

社会福祉法人渡良瀬会が運営する「カフェよこまち」は、生活介護と就労継続支援 B 型を組み合わせた地域密着型の多機能型事業所です。足利の景観大賞に選ばれるほど綺麗なお店は、まちの風景の中で存在感を放ち、地域の新たな交流拠点となっています。

カフェでは手づくりの軽食やスイーツを提供し、利用者が接客や調理などそれぞれの役割を担いながら日々の営業に取り組んでいます。

また、毎月子ども食堂を開催し、世代を超えたつながりを育んでいる点も大きな特徴です。福祉事業でありながら、地域の“おしゃれで入りやすいお店”として親しまれている実践から、支援と地域交流を両立させる工夫を学びます。



## 「福祉から生まれた、世界に届くワイン。」

社会福祉法人こころみる会 こころみ学園  
(有)ココ・ファーム・ワイナリー

ココ・ファーム・ワイナリーは、当時の制度では醸造免許取得できなかったこころみ学園の葡萄を買い取り、ワインにするために立ち上げられた有限会社です。急斜面のぶどう畑で丁寧に育てられたぶどうからできるワインは高い評価を受け、国際会議の晩餐会や公式行事、国内外のレストランで提供されてきました。さらに、日本航空(JAL)の国際線ファーストクラスの機内ラウンジにも採用されるなど、その品質は広く認められています。

毎年開催される収穫祭には数千人規模が来場し、全国から多くのファンが訪れます。長年にわたり品質を追求し続ける姿勢と、利用者一人ひとりが役割を担い力を発揮できる仕組みづくりは、福祉の枠を超えたブランドを築いています。本研修では、継続して選ばれる商品づくりと事業運営の背景を学びます。



## 「老舗伝統菓子を継承し未来に繋ぐ伝福連携の実践」

社会福祉法人愛光園

三柵屋總本店

三柵屋總本店は、創業 300 年以上の歴史を持つ老舗の和菓子製造会社であり、代表菓子「麦落雁」をはじめとする伝統菓子を通じて地域文化を支えてきました。しかし近年、従業員の高齢化や後継者不足により、事業の継続が危ぶまれる状況となりました。そこで令和元年に社会福祉法人愛光園が事業を継承し、現在は就労継続支援 B 型事業として運営されています。伝統の技術やブランドを障がいのある方々の手で守り、未来へつないでいく、そんな取り組みを進めています。地域の伝統文化の継承と福祉の連携を実現する「伝福連携」を実践し、地域に愛され続ける運営を学びます。

