



すすめ!たかわん

発行日 : 2013年7月1日
発行番号 : 3
発行者 : NPO法人みたか都市観光協会
お問合せ : 0422-40-5525
URL : http://taka-1.mall.mitaka.ne.jp/

有限会社そーほっと 東京セブレ



三鷹産キウイフルーツ使用
8枚入り 750円

東京セブレって？

～(有)そーほっと永澤さんに聞く～

東京セブレの始まりは、2005年に三鷹市が世界の民間通信関連企業で組織する「世界レポート連合」から、世界で最もIT技術を活用している都市としてNo.1に選ばれたこと。「その偉業を多くの人に知っていただきたいという思いからPRするお菓子を作ろうと考えました」と永澤さん。

三鷹の特産品であるキウイフルーツを使いたい、バターや油を使わないさっぱりとしたものを作りたい、という思いから自宅で何度も何度も試行錯誤を繰り返したようです。その後、完成したレシピを基に三鷹ひまわり第三共同作業所に製造を委託することとなりましたが、作業所の業務用オープンと家庭用のものでは熱量が違い、さらに失敗の日々が続き、ひとつの商品を作る大変さなどを痛感し、何度も諦めそうになったそうですが、三鷹ひまわり第三共同作業所の皆さんにも助けられ、今の「東京セブレ」が完成しました。

パッケージが新しくなりました

発売時に生産したパッケージを使い切ったのを機会に、今後は食べ終わっても使ってもらえるようなパッケージにしたい、という思いから今の形となりました。色も2種類になりました！中の袋は1番という意味を込めてゴールドになっています。

名前の由来

東京セブレ。セブレという聞き慣れない名前は、せんべいのサクサク感とサブレの優しい味が味わえるということから生まれましたが、後にフランス語で「真実」という意味だと教えられてから「三鷹の真心がこもったお菓子」と説明しています。

TAKA-1に選ばれて 変わったことは？

お問い合わせが増えました。また、TAKA-1認定された事業者との交流が増え、協力できるようになったのもすごく良かったです。



(有)そーほっとの森下さん・永澤さん

TAKA-1(タカワン)は、市内の魅力的な商品をTAKA-1として認定することで、多くの人たちにその良さを知ってもらい、三鷹市を代表するブランドとして育てていこう！そんな思いで始めた事業です。NPO法人みたか都市観光協会、(株)まちづくり三鷹、三鷹商工会をはじめ、市内の様々な団体が協力して実施しています。平成24年度は「おみやげ部門」として15商品を選定しました。

この情報紙「すすめ!たかわん」では、毎回1つずつ、認定品の魅力や、作っている方々の熱い思いを、みなさんにお伝えしてまいります。

●「そーほっと」はどんな会社なの？

そーほっとは、主婦たちが出資して起業した会社で、今年で設立10周年を迎えます。三鷹市は、SOHOと呼ばれる小さなブースや机ひとつ！を事務所として起業する人たちを集積、応援していますが、永澤さんや森下さんたちは、もともとは市の臨時職員としてSOHO施設の受付管理をしていました。一人で起業して奮闘している人たちの電話番、名刺整理、荷造り・発送などを手伝ったり、一緒にパーティーなどをして盛り上がっているうちに、これをビジネスにしたら！と考え付き、いろいろな先輩たちにビジネスの手法を学ばせてもらいながら2年間かけて主婦3人で会社を作りました。

●ビジネスの「困ったなあ」のお助けマン

主な仕事は、SOHO仲間をはじめ様々な会社の事務、電話転送、同窓会等の事務局などで、今は三鷹産業プラザにあるコワーキングスペース・ミタカフェの運営なども請け負っています。実は、みたか都市

●社会福祉法人三鷹ひまわり会

三鷹ひまわり第三共同作業所

東京セブレを実際に製造している三鷹ひまわり第三共同作業所の方にお話を伺いました。

三鷹ひまわり第三共同作業所は、心の病を持つ方々が地域社会で安心して生活できることを支援する目的で、1996年に設立しました。最初は下請け(パンフレット修正)と公園清掃を行っていました。2003年からお菓子を作り始めました。初めはクッキー、ケーキ、マドレーヌなどを三鷹市役所や三鷹ひまわり第三共同作業等で販売しました。

2005年に有限会社そーほっとから「東京セブレ」の製造をお願いされました。そーほっとの永澤さんが作ったレシピで作ったところ、熱量の違いなどで焦げたり味がイメージと違ったりしました。バターを使わないこともあり、鉄板にくっつくため、熱量や焼く時間などを変えて何度も試作を行いました。



このお菓子が出来上がるまでには、多くの仲間の協力や励まし、失敗に負けず取り組む「熱い思い」があったんですね。「そーほっと」の人を大事にする心や、仕事への熱意がそのままお菓子になったみたい。ますます好きになりました！(たかお)

観光協会が主催している「井の頭公園検定」の受付、採点事務なんかもお願いしています。「小さな事でもコツコツとやっていきますよ、はい」とは永澤さんの言葉。みんなの「困ったなあ」を手伝ってくれる会社なんですね。

●地域と人をつなぐ

事務所には連日、用のある人もない人も、多くの人たちが訪れます。ここはまちの「しゃべり場」なのではないでしょうか。地域や人とのつながりを軸に次々と新しい仕事を生み出していきやり方が、商工会、SOHO仲間、福祉作業所、まちづくり会社、観光協会、行政など多くの仲間をつないでいきます。

「東京セブレ」は、三鷹市を世界にPRするために作ったお菓子。挫折しそうなところをSOHOの先輩たちが「絶対できる」とやめることを許してくれなかったそうです。永澤さんは少し照れながら言います。「やめた時が失敗のとき、やめなければ失敗はない。諦めずに続けていくことが大事。」取材していて、こっちまで勇気をいただきました。



一枚一枚手作業で焼き上げます。丁寧な箱詰めされます。なかなかうまくいかず落ち込んだ時もありましたが、今までのお菓子作りのノウハウもあったので一緒にがんばりましょう、と永澤さんにお声をかけました。(永澤さんはこの言葉にとっても助けられたそうです。)苦勞して完成したセブレは、きょうされん(旧称:共同作業所全国連絡会)の、第4回(2008年)キラ☆と光る自主製品コンペで、全国から集まった参加製品の中から銀賞に選ばれ、作業所の皆はとても喜び、大きな自信にもなりました。