

平成27年度 全国知的障害関係施設長等会議

●第2分科会 ●「社会を支える障害者の就労支援の構築を目指して」

ボーダーレスな時代に求められる個性(こだわり)と絆(連携)

社会福祉法人 白鳩会
セルプ花の木 施設長
中村 隆一郎



1. 「セルプ花の木」提供サービスの変遷

H10.4) 20名 : 通所授産

H20.4) 20名 : 就労移行(14)、自立訓練(6)

※新体系移行

H23.4) 40名 : 就労移行(8)、継続B型(10)、自立訓練(8)、生活介護(14)

※定員増員

H25.4) 40名 : 就労移行(6)、継続B型(15)、自立訓練(6)、生活介護(13)

※定員変更

H26.7) 40名 : 就労移行(6)、継続B型(18)、自立訓練(6)、生活介護(10)

※定員変更

H27.4) 40名 : 就労移行(6)、継続B型(28)、生活介護(6)

※サービス再編



2. 利用者工賃(月額)の状況:H26年度

- 就労移行支援 (最高) 35,000円 (最低) 8,000円 (平均) 18,006円
- 就労継続B型 (最高) 40,000円 (最低) 8,000円 (平均) 27,663円
- 生活介護 (最高) 8,000円 (最低) 5,000円 (平均) 6,654円



3. 商品開発と拡販の取り組み

- 販売額とその構成比の推移(直近3カ年)

	【ハム】	【惣菜】	【精肉】	【パン】	【合計】	【年間加工頭数】
H24)	9,710,787	14,351,709	22,840,331	2,819,279	<u>49,722,106</u>	<u>682</u>
H25)	14,545,312	10,494,165	21,121,859	3,659,735	<u>49,821,071</u>	<u>770</u>
H26)	13,183,426	11,011,577	23,020,606	4,201,296	<u>51,416,905</u>	<u>748</u>

テーマ:

豚一頭の部位の特性を把握し、商品化の工程でそのバランスを崩さない

3. 商品開発と拡販の取り組み

■ コラボレーションの模索

①無添加ソーセージ(フレンチシェフとのコラボ)



B. 精肉部門(1週間の使用量)

部位	使用量			原価(整形後)	
	本数	kg/本	重量(kg)	単価	金額
ヒレ	15	0.45	6.75	1,189.34	8,028
ロース	24	4.2	100.8	1,041.99	105,033
肩ロース	28	2.1	58.8	989.36	58,174
バラ	24	4.2	100.8	884.11	89,118
モモ	5	4.2	21	736.76	15,472
肩バラ	5	3	15	720.35	10,805
骨	20		0	33.68	-
小肉他				547.31	-
合計					286,631

A. 1週間14頭の場合(月55頭)

部位	仕入れ量			原価(整形後)	
	本数	kg/本	重量(kg)	単価	金額
ヒレ	28	0.45	12.6	1,189.34	14,986
ロース	28	4.2	117.6	1,041.99	122,538
肩ロース	28	2.1	58.8	989.36	58,174
バラ	28	4.2	117.6	884.11	103,971
モモ	28	4.2	117.6	736.76	86,643
肩バラ	28	3	84	720.35	60,509
骨	7	1	7	33.68	236
小肉他	8	1	8	547.31	4,378
脂身	14	7	98	0	-
合計					451,436

C. ハム部門(1週間の使用量) 平成24年1月現在

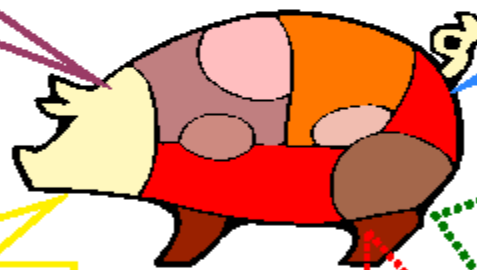
部位	使用量			原価(整形後)	
	本数	kg/本	重量(kg)	単価	金額
ロース	4	4.2	16.8	1,041.99	17,505
バラ	4	4.2	16.8	884.11	14,853
モモ	3	4.2	12.6	736.76	9,283
肩バラ	4	3	12	720.35	8,644
合計					50,286
焼き豚					
モモ	4	4.2	16.8	736.76	12,378
合計					12,378

D. 残量①(A-(B+C))

	本数	kg/本	重量(kg)
ヒレ	13	0.45	5.85
モモ	20	4.2	84
肩バラ	19	3	57
合計			146.9

E. 加工部門(1週間の使用量)

既存商品		重量	
ニラ餃子	赤身	54	kg
	白身	23	kg
ネギ餃子	赤身	5.4	kg
	白身	2.7	kg
豚つくね	赤身	17.4	kg
	白身	12.6	kg
ハンバーグ	赤身	24.8	kg
	白身	6.2	kg
じゃがハムコロッケ		8	kg



F. 冷凍在庫肉と残量肉②を使って新商品開発予定

- 1 リヨン・サラダ用…トースターで温め、サラダを添えて
- 2 リエット・パン…容器に入れ、塩ラスク
- 3 すね肉ハム(皮付)…丸のままスライス
- 4 ソーセージ(あらびき)…そのまま
- 5 ジャンボン入りソーセージ…そのまま
- 6 ポンレスハム…丸のままスライス
- 7 ひき肉とハンバーグ…ソーセージの煮、丸型ハンバーグ
- 8 ヒレの味噌付け…真空して1本のまま味噌付け
- 9 ラード

冷凍在庫肉	部位	重量	単位
	ヒレ	100	kg
	肩バラ	780	kg
	モモ	820	kg
	合計	1,700	kg

残量②を使っての新商品開発予定

あらびきソーセージ



すね肉のテリーヌ



すね肉フランク



パンチェッタ





3. 商品開発と拡販の取り組み

■ コラボレーションの模索

②アンテナショップ(リノベーションビルとのコラボ)

「花の木ファームラボ」と「レトロフト」のご紹介

～「どーんと鹿児島島／MBC南日本放送」の収録DVDより



3. 商品開発と拡販の取り組み

■ コラボレーションの模索

③各種イベントへの参加(仲間やライバルとのコラボ)

※法人の自主運営イベント、オーガニック系イベント、フリーマーケット系イベント、行政タイアップ系イベント、障がい福祉物産展(全国生産活動・就労支援部会職員研修会)etc

※売上だけに囚われず、商品の方向性(コンセプト・価格)を確認し、事業計画に反映



