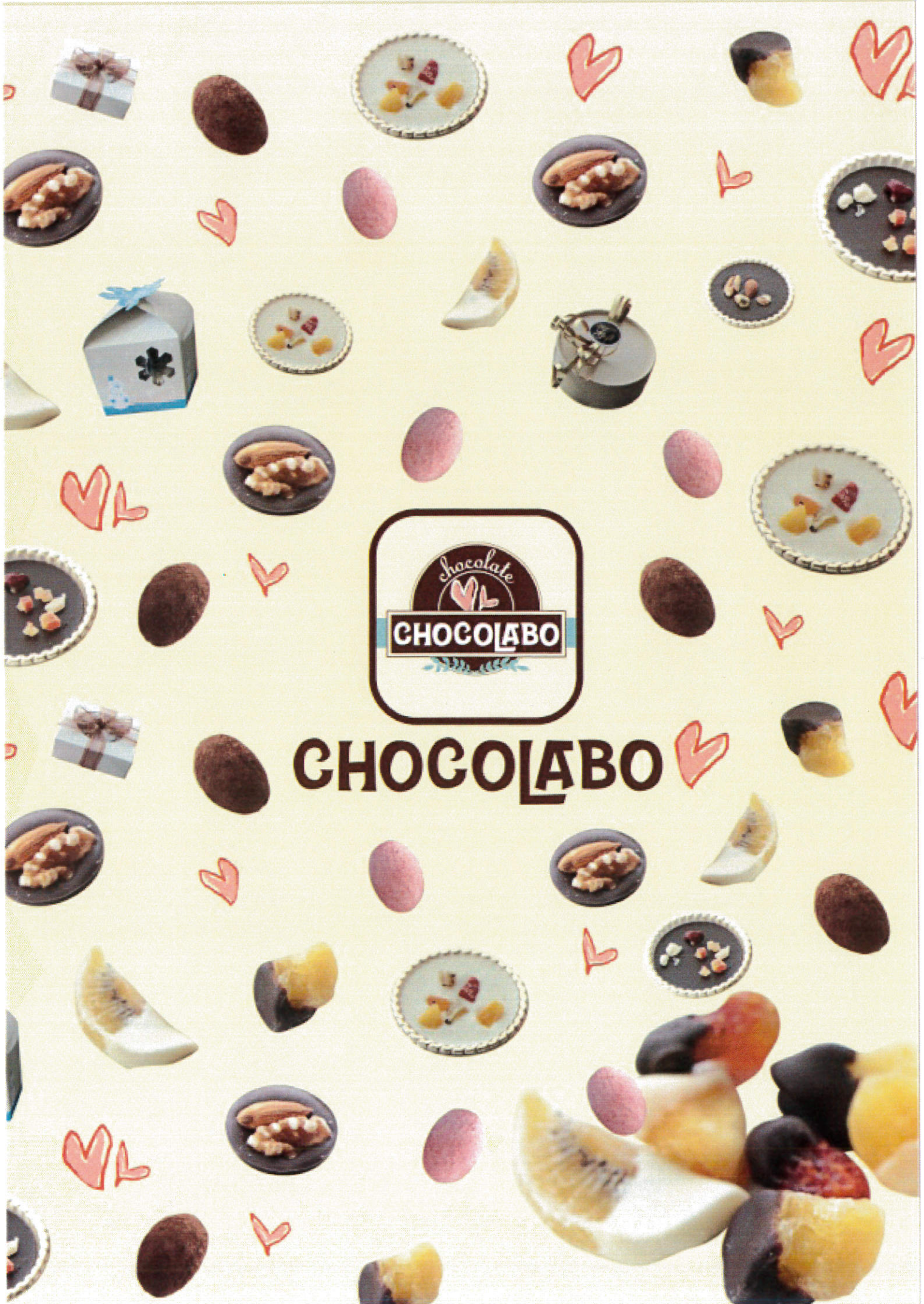




CHOCOLABO





About



CHOCOLABO



『はたらく支援工房ショコラボ・ストーリー』

チョコレート職人、ショコラティエの世界で有名な、
巨匠の技術指導の下で、様々なチョコレートを創り出していきたいと
ヨコハマに人々が集まった。

我々の商品の工房とネーミングはショコラボ。
つまり。。。

ショコラボ=ショコラ+ラボ(工房)

そして、有名ショコラティエと障がい者のコラボ

我々の作るチョコレートは健常者と障がい者が共働して作るチョコレート
それは……

- 食べて体にやさしいチョコレート
- 買って心にやさしいチョコレート
- 職場見学してワクワクするチョコレート
- 作って地球にやさしいチョコレート

そう、我々のテーマは

🌱 Fair Trade

🌱 Organic

🌱 人に夢と希望を与える第三の商品

そんな意味が込められた、食べて美味しい、買って楽しい、
工場見学して癒されるチョコレートを作って参ります。

今年11/1にオープンしたばかりの「ショコラボ」。
きっと気に入って頂けるものを作っていきますので、応援宜しくお願いします!

<http://chocolabo.or.jp>



ショコラボのチョコレートとは・・・、

情熱と手作りはもちろん、フランスやシンガポールなど、
世界各国の厳選されたチョコレートを、
それぞれの素材に合わせて使用しています。



Hand Made Labo



CHOCO[LABO

ドライフルーツ



トマト、イチゴ、キウイ、パイナップル、マンゴー、リンゴ
6種類のドライフルーツを厳選されたチョコレートで
コーティング。キウイ、パイナップルは、オーガニックの
ホワイトチョコレートを使用しています。

CHOCO[LABO

オレンジジュ



北フランスで濃度の違うシロップに複数回に分けて
蜜漬けされたオレンジを使用。シンガポール産の
ダークチョコをマッチングさせた商品です。

CHOCO[LABO

アーモンドチョコ (イチゴ・ココア)



イチゴとココアのアーモンドチョコ。
イチゴは生のイチゴをフリーズドライし、
粉末にしたものを使用しています。
風味の豊かさを堪能できる商品です。



Chocolabo Line Up



CHOCO[LABO

ギフト

- ・オレンジジュ 1袋
- ・ドライフルーツ 10袋
- ・ココアアーモンド 2袋
- ・イチゴアーモンド 1袋

※ドライフルーツはキウイ、パイナップル、マンゴー、りんご、イチゴのうちの
各種が入っています。



CHOCO[LABO

セット

- ・オレンジジュ 1枚
- ・ドライフルーツ 4袋
- ・ココアアーモンド 1袋
- ・イチゴアーモンド 1袋

※ドライフルーツはキウイ、パイナップル、マンゴー、りんご、イチゴのうちの
各種が入っています。



NOW ON SALE!

オンラインショップ始めました!

<http://chocolabo.or.jp/>

会社概要

社名	一般社団法人 AOH(エイオーエイチ)
工房名称	ショコラボ (CHOCOLABO)
設立	2012年9月3日
事業開始	2012年11月1日
主な事業	チョコレートの製造・販売
代表者	代表理事(会長) 伊藤 紀幸
理事	副会長 伊藤 祥子 ほか理事4名
福祉事業所認定番号	就労移行支援(一般型) 神奈川県 1413800622
設立時財産	2,500万円 (一般社団法人ゆえ資本金はございません)
主な取引先	有名ホテル、一般消費者、チョコレート製造会社、 有名百貨店(2013歳暮より) *個社名については、守秘義務の観点から差し控えております。



『ショコラボの仲間達 2013年4月18日 お披露目会』の様子です

【ショクラ棒・アーモンドチョコ】



ショクラ棒 B・W



ショクラ棒ミニセット



アーモンドチョココレート
赤・黒・白

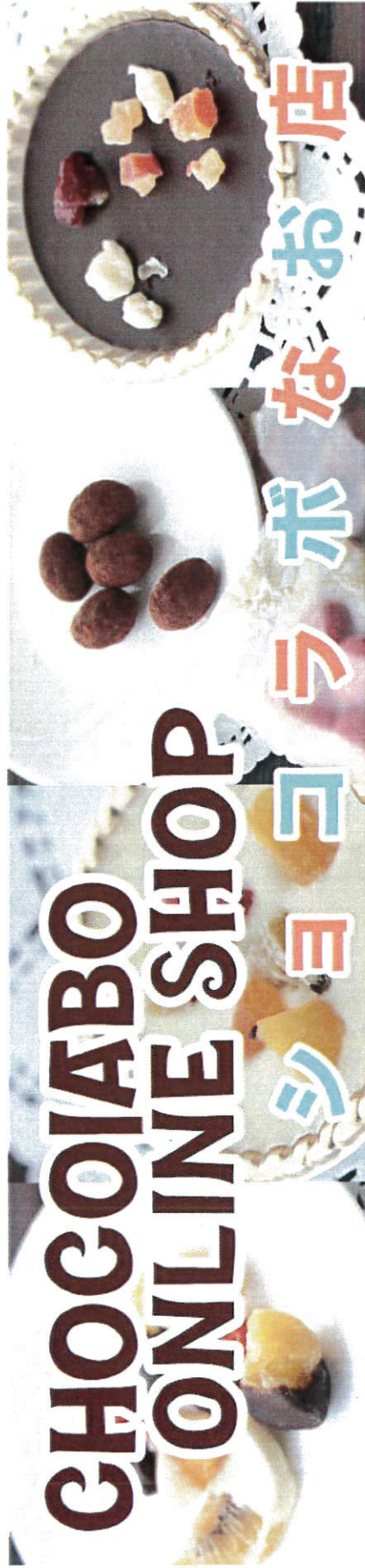
【ドライフルーツ】



ドライフルーツ アソート



ドライフルーツ MIX パック



HOME ABOUT



ChocoiaboギフトA

¥2,376



ChocoiaboギフトB

¥3,348



シヨコラボギフト ミニ

¥1,512



シヨコラボセットA (ドライフルーツ&アーモンドチョコ)

¥702



シヨコラボセットB (オレンジ&
ドライフルーツ&アーモンドチョコ)

¥1,404



ドライフルーツMIXパック

¥1,080



オレンジ (2枚セット)

¥810



スティックオレンジ (5本入り×2
袋)

¥702



パンダシヨコラ

¥572



ローズシヨコラ

¥648

福島とチェルノブイリ／もはや無視できない鳥獣害

WEDGE 11

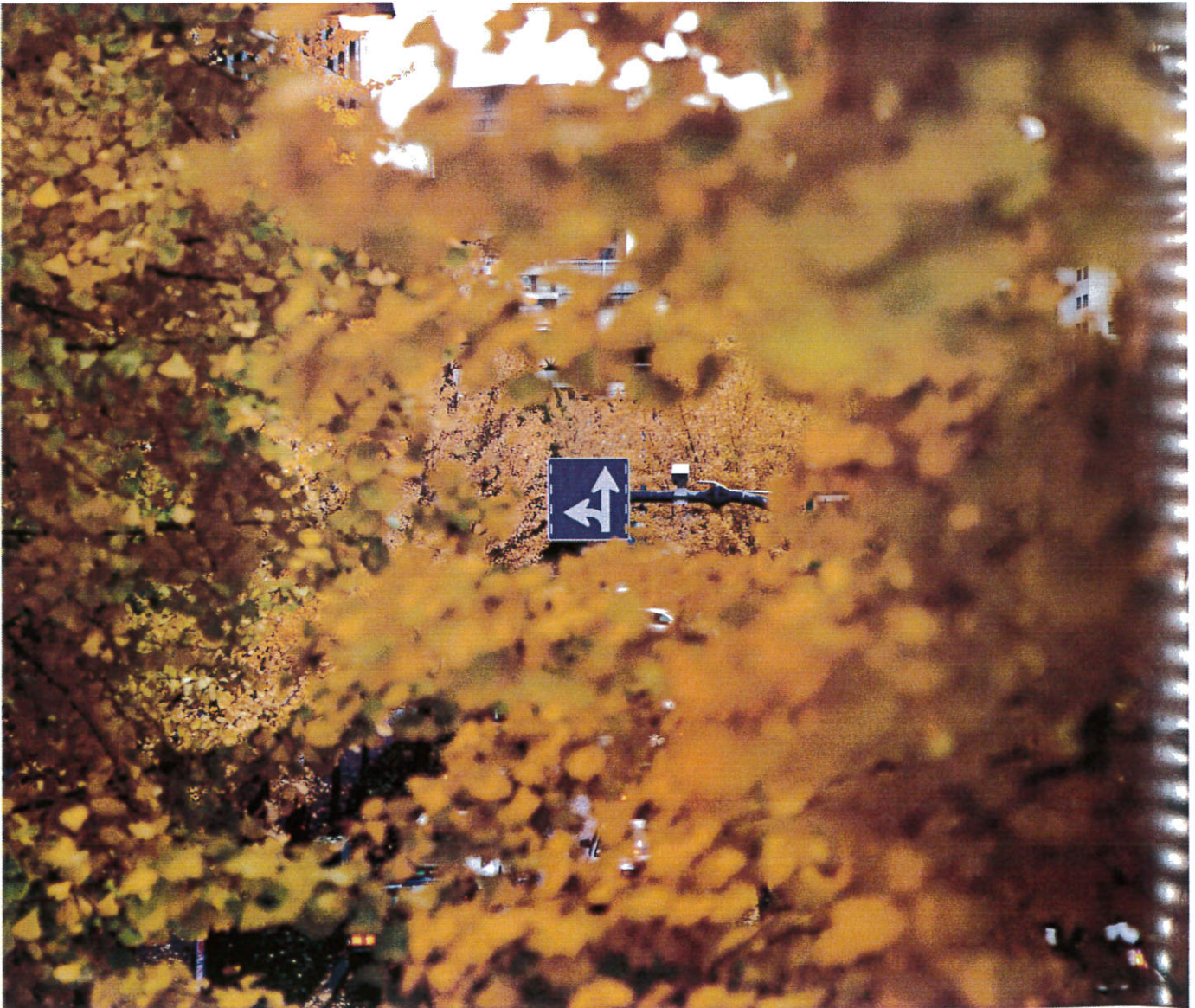
2013 ウェッジ 400yen

福島の避難者が見たチェルノブイリ

- 浜通りを「夢の町」スラブチッチにできるか
- 復興を妨げている汚染水「騒動」
- 混乱する原子力諸課題を総合的に解決する

増え続ける鳥獣害 打開策はあるか

リスクも潜む「がん検診」正しい検査の普及急げ



さらばリーマン 65 溝口 敦

月給1万円の障がい者 救うチョコ工房設立

伊藤紀幸さん

（一般社団法人「AOH」代表理事）

自分たち夫婦が死んだ後、わが子に生きていつてほしいと願うのは当然の親心だろう。まして子どもが障がいを持っているなら、なおさら強く願わずにはいられないはずだ。

伊藤紀幸さん（48）はそこから一歩踏み出した。それまでの勤めを辞めた上、わが子ばかりか、多くの障がいを持つ人たちに働く場を用意し、自分の稼いで食べていける給料をと考え、一般社団法人AOHを立ち上げた。そこを運営主体に去年11月、チョコレート工房「シヨコラボ」（横浜市都筑区）を設立、現在18人の障がい者とチョコレートを製造している。

わが子が伊藤さんの目を私生活から社会活動へと転じさせ、広げさせたといえる。文字通り「負うた子に教えられ」たのだ。

伊藤さんは1965年、東京・新宿

の生まれ。板橋で育ち、小学校でリトルリーグに入って以来一貫して野球に親しみ、慶應義塾大学に入っても就活まぎわまで続けた。

体重1500グラム 仮死状態で生まれた長男

87年大学を卒業し、三井信託銀行に入った。関西に転勤になり、25歳になったばかりで結婚、東京に転勤して30歳になったとき、男の子が生まれた。体重1500グラム、仮死状態だった。ほとんど知的障がいを持つことが分かった。

伊藤さんは銀行で仕事ぶりを評価されていくと自覚していたし、出世競争も面白く感じていた。

33歳のころは融資を担当して土日もなく、帰宅が遅いため子どもの寝顔を見るヒマもなかった。ある日、家にい

◎伊藤紀幸さんプロフィール

三井信託銀行

↓
JCR（日本格付研究所）↓
ムーディーズ・ジャパン↓
不動産投資研究所、AOH

るとき、子どもが何か話し掛けてきた。何を言っているのか、まるで理解できず、かといって聞き返すのもためらわれて適当なことを言った。が、まるで見当外れだったらしく、子どもの目が寂しそうなようになった。それぐらいは分かった。奥さんは100%、子どもの言うことが理解できる。

伊藤さんは虚を突かれた思いがした。――俺は何をしてるんだ。まるで本末転倒なことをしている――。

当時、藤沢に住んでいた。周りの環境が気に入っていた。子どももいくぶんか育てやすい。伊藤さんは相変わらず仕事に邁進し、社用で連日連夜、午前様だった。奥さんは子育てに悩んでいたが、伊藤さんは気づかず、夫婦仲がギクシャクし出していた。

奥さんは子どもの公園デビューに悩んでいた。よそのお母さんから「ぼく、

いくつ」と聞かれたら、自分が答えるしかない。そのとき子どもの実年齢を素直に答えられない自分が分かっていった。

伊藤さんは奥さんの人知れぬ格闘や悩みを分かっていた。――「何を悩んでいるんだ」と聞くと、奥さんは「私たちが死んだ後、この子はどうやって生きていくのか考え出すと、夜も眠れなくなる」と言った。これも衝撃だった。自分はせいぜい数年先のことしか考えていない。が、妻は自分たちの死後のことまで考えている。

銀行で転勤希望を出さないことは出世競争を諦めることを意味した。しかし、伊藤さんはもうこれ以上、転動しなないと決めた。勤め先には子どものこ



「シヨコラボ」を立ち上げた伊藤紀幸さん（撮影・編集部）

とを話していなかった。話せなかったのだ。が、事実を話して、なぜ自分が転勤を希望できないか、分かっただけならいいから、分かってもらわなければならぬ。

上司は即、分かってくれた。それは大変だ、本店なら今の住まいから十分通勤できるという、東京の本店に栄転させてくれた。伊藤さんはこの措置に「人生意気を感じた」。本店の営業は花形である。ここで頑張らなければどこで頑張るとばかりに燃えた。担当は融資とファイナンスだった。99年不動産の証券化も始まった。

しかし銀行の仕事をやっているかぎり、社業と家庭のバランスを取るのには難しい。いい職場で未練はあったが、思い切ってJCR（日本格付研究所）に転職した。アカデミックな雰囲気があり、ほぼ20時には帰宅できた。そういう生活が2年間続き、子どもの言葉が完璧に聞き取れるようになった。

2001年春、子どもが横浜国大附属特別支援学校（養護学校）に入学できることになった。ようやく肩の荷をおろせる気がした。保護者参観日、喜んで出席すると、校長があらかじめ釘を刺すように言った。

「お子さんが高校を出ても就職はできません。たとえ仕事に就けても月給30000円くらい。非常に厳しいのです」

伊藤さんはえーっと思った。自分が残業すると、時給が30000円くらいつく。子どもの月給分をわずか1時間で稼ぐ。世の中、どうなっているんだと感じた。おまけに親は子どもを使ってくれる施設に毎月1万5000円を寄付しなければならぬという。これでは親が死んだら子どもは生きていけない。

01年ムーデイズのアナリストに転じた。自分が働けるうちにできるだけ子どもに財産を残してやろうと思いついて、自分で売り込んだ転職だった。毎晩2〜3時の帰宅と激務だったが、アナリストとして自らの専門性を高めたいという希望も十分満たされた。

02年、満員の通勤電車の中、日経新聞でヤマト運輸・小倉昌男元会長の「私の履歴書」を読んだ。小倉氏は95年に会長を退任後、個人資産のほぼ全額を寄付してヤマト福祉財団を始め、理事長として障がい者が自立して働く事業所づくりに取り組んだと知った。

障がい者が適正な収入を得られるよう「スワンベーカー」を各地に展開、『福祉を変える経営 障害者の月給一万円からの脱出』という本まで出している。

これにも衝撃を受けた。自分は今まで自分と子どもの利ばかり考えていた。たった一度の人生、障がい者の子ども

を持った以上、広く障がい者を雇用できる会社をつくるのが自分の務めではないのか。

もんじゃにカレー 悩みぬいた業態

02年9月、勇気を振るってムーデイズを辞めた。が、家計をゆるがせにできない。10月、横浜に個人事務所を開き、11月、株式会社不動産投資研究所を横浜市中区で設立した。会社を軌道に乗せるまでには時間がかかる。障がい者を雇用するとして、どういう仕事がいいのか、手探り状態が続いた。

08年、もんじゃ焼きを思いついた。バックヤードが要るから、そこにも雇用が生まれる。奥さんを無報酬で専門店で修業に出し、技術やコツを覚えてもらった。しかし、現実には厳しかった。リーマンショック後、客足が遠のいた。

2年前、カレー屋を思いついた。カレー屋ならメニューが少なくすむ。障がい者でもこなせるのではないかと、知人がプロを紹介してくれた。この人は18歳で商売を始め、30年間に18業種を手掛けた。うち3つを上場させた経営のプロである。プロはじつと伊藤さん

の話の聞き、「ほんとは何でもいいでしょ」と心の内を見透かした。「第3次産業は何をやっても店舗の内装などにお金がかかります。第2次産

業、つまり物をつくった方がいい」とアドバイスしてくれた。

言われてみればその通りと思った。問題は何かをつくるかだった。たまたま奥さんと自由が丘に買い物に行ったとき、奥さんが「チョコレートはどう」と思いついた。夫婦してチョコレートは好きである。幸い有名ショコラティエを紹介してくれる人がいた。会うと、協力を約束してくれた。

こうして去年11月、ショコラボを開業、障がい者12人からスタートした。伊藤さんはツテを頼って百貨店やホテルの販路を開拓し、ネットで通販も始めた。幸い商品は「美味しい」と非常に評判がいい。時間をかけた丁寧な仕事でドライフルーツとのコラボにきているのだ。今のところ年商約4000万円。障がい者には平均1万5000円の月給を払っている。

「雇用を増やし、5年後には全国に展開したい。利益に関係なく、早く5万円、10万円と払いたいです」と、伊藤さんは言う。ちなみにわが子は「かわいい子には旅」で別の事業所で働いているという。

「みぞぐち・あつし」ノンフィクション作家、ジャーナリスト。1942年東京都生まれ。主として日本社会の暗部である暴力団や新宗教に焦点をあてて執筆活動続ける。「食肉の帝王」巨富をつかんだ男 浅田満」で第25回講談社ノンフィクション賞受賞。

障害者の働く環境支援

横浜市営地下鉄センター南駅から徒歩5分のチョココレト菓子工房。障害者らの就労支援施設で、「シヨコラボ」という名は、チョコのフランス語「シヨコラ」と、協力を意味する「コロボ」の組み合わせだ。施設で働く従業員と一緒に、おいしい菓子を作り、彼らの仕事ぶりを社会に正確に評価してもらおう。その結果として賃金を少しでも上げ、就労環境を向上させる。それが経営理念だ。

一般社団法人「AOH」(横浜市都筑区)が2012年11月に創設し、有名店のパティシエらが監修を務めている。菓子は本格的なものばかりで、7種のドライフルーツをチョコで包んだ「ドライフル

シヨコラボ

(横浜市都筑区)

「ツミエパック」や、バラの形をした「ローズシヨコラ」など、人気商品が続々と生まれている。

しんと雪が積もったパレンタインの2月14日も、従業員が真剣な表情で丁寧にも手際よくドライフルーツにチョコレートをつけて、袋詰めしていた。その姿を、

きらり企業

箱詰めするチョコの種類や個数を書いた紙の上に、商品を置いて確認する従業員(横浜市都筑区のシヨコラボで)



AOHの伊藤紀幸会長(49)は静かに見守った。

伊藤会長は、三井信託銀行や信用格付け会社「ムーディーズ・ジャパン」などを渡り歩いた金融マン。多忙だった02年、通勤途中に読んだ新聞のある記事が目にとまった。障害者の自立就労を支援する「ヤマト福祉財団」を設立したヤマト運輸元会長が、障害者を巡る就労環境や低賃金の現状を問題視していた。

の顔が頭に浮かんだ。当時はまだ幼かったが、やりがいのある仕事を見つけ、生き生きと働くことができるだろうか、将来を考えた。

半年ほど悩んだ末、02年11月に会社を辞め、不動産会社を設立。その経営でためた資金を元手に、シヨコラボの創設につなげた。

従業員には、特別支援学校の新卒者のほか、いったん会社勤めをしたものの、適応できなかつた人もいる。少しでも働きやすい環境をつくらうと、商品の箱詰め作業では、数をかぞえることが苦手な従業員のために、種類や個数を書いた紙を用意するなど工夫を凝らしている。

工房で使用する機械は最小限にしている。作業効率重視でスピードを上げることよりも、従業員のペースに合わせ、一品一品を丁寧に作るた

めた。

手間暇かけたチョコ菓子の評判は少しずつ広まった。今では大手百貨店やJRの駅構内などでも販売されており、1日からは店頭販売も始める。「食べてくれる人には商品のぬくもりを、障害者には働く喜びを感じてもらおう。そんなビジネスモデルを確立させたい」。伊藤会長は、全国で同様の工房を創設していくつもりだ。(佐藤雄一)

会長や、その家族、スタッフら数人を含めた従業員は約30人。これまでは毎月第2、4金曜日に店先でアウトレットセールを開いてきたが、1日からは営業日には毎日、店頭販売を行う。ホームページ(<https://hocolabo-test.stores.jp/#/>)でインターネット販売も実施中。問い合わせは、シヨコラボ(045・507・8688)へ。

神奈川新聞

THE KANAGAWA

2013年[平成25年]

4月23日[火]

仏滅

©神奈川新聞社 25419号
〒231-8445 横浜市中区太田町2-23
総合受付 045-227-1111[1カ月3100円・1部120円]

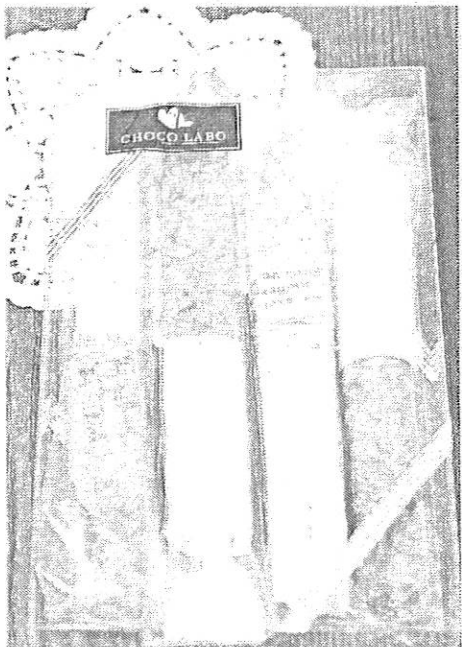
(平成25年) 4月23日 火曜日

神 奈 川 新 聞

障害者の自立支援を狙い
とした障害福祉サービス事
業所「シヨコロボ」(横浜
市都筑区)が製造・販売す
るチョコレート菓子が「本
格的な味わいでおいしい」
と人気を集めている。

シヨコロボは、障害者の
就労支援を目的に、一般社
団法人のAOH(伊藤紀幸
会長)が運営。昨年11月に
オープンし、20〜40代の約
10人の知的障害者らが就労
している。

扱う商品はドライフルー
ツをチョコレートに浸した
ものなど数種類。今月には
ナッツなどを砕き、さくさ



シヨコロボの新品「シヨコロボ」(棒)。「さくさく」
とした食感が特徴的だ(AOH提供)

「本格的味わい」人気

横浜のシヨコロボ

障害者の自立支援狙い

くとした食感が特徴の「シ
ヨコロボ(棒)」(4本1
100円)を新たにライン
アップに加えた。レシピは
シヨコラティエとして知ら
れる野口和男氏が監修して
いるという。

チョコに浸す人、シール
を貼る人と、障害者は役割
分担を与えられて作業。商
品はインターネット通販の
ほか、毎月2回、小さな傷
付きなどがあるB級品をシ
ヨコロボでアウトレットと
して販売している。ほかに
は県内のレストランなどに
卸しているという。

AOHの伊藤会長は「購
入した人がわくわくできた
り、癒やされる商品を販売
するだけでなく、就労して
いる障害者も楽しく働ける
場をこれからも提供できれ
ば」と期待を込めている。

インターネット通販は
<http://chocolabo.or.jp/>
問い合わせはシヨコロボ
045(5007)868
8。

(田中 祥子)

チョコレートの製造・販売を通じて
障害者の自立支援を目指す福祉事業所
「ショコラボ」(横浜市都筑区茅ヶ崎
中央)のメンバーとチョコレート作り

を楽しむ特別授業が5日、横浜英和小
学校(同市南区蒔田町)で開かれた。
6年生約60人が参加し、卒業前の思い
出をつくった。(米本 良子)

卒業前 思い出にチョコ

児童らはショコラ
ボのメンバー4人か
ら指導を受けなが
ら、ハート形チョコ
レートと、マシユマ
ロにチョコをかけた
菓子を作った。
参加した女子児童
(12)は「ショコラボ
のお姉さんたちから

ほか一部百貨店でも
販売されるなど人気
を呼んでいる。特別
授業は、ショコラボ
を支援している横浜
元町ライオンスクラ
ブの紹介で初めて実
現した。

ショコラボは2012年11月にオ
ープン。障害者の就労支援に取り組
む一般社団法人AOH(伊藤紀幸会
長)が運営し、知的障害や精神障害
を持つ10〜50代の19人がチョコレ
ト製造を担っている。本格的な味わ
いで、オンラインの
で丁寧な作業することを教わり、家で
作るより上手にできた」と満足そう。
伊藤会長は「障害者が指導役になる
貴重な機会だった。メンバーにとっ
ても自信につながるだろう」と喜ん
でいた。

都筑で
児童ら
障害者から指導受け



ショコラボのメンバー(左から4人目)にチョコ作りを教わる6年生の児童ら
＝横浜市南区の横浜英和小学校

障害者自立支援
ショコラポ

本格チョコレート、人気上々

公会堂で初の披露会



本格的なチョコレートをすべて手作業で

現在、数ある障害者自立支援の中でチョコレート販売を通して行われる支援は全国的にも珍しいとされる。同工房は働く障害者がチョコレート作りを通してやりがいを感じられることや、月の平均工賃向上を目標に立ち上げられた。立案団体の一般社団法人AOH(伊藤紀幸代表)は、パティシエ、障害者支援金融業界、輸入商社など異業種のプロフェッショナル8人が集結。障害者と健常者の二人三脚

で心を込めたチョコレートを販売している。現在製造に携わる障害者は12人。機械はほとんど使わず手作業で行われる。ドライフルーツやアーモンドを使用するなど本格的な商品が並び、口コミで人気が広がっている。バレンタインデーを控えた2月には予想をはるかに超える発注があり、急ピッチで製造を進めたことも。同法人担当者は「ハンディキャップを振り払い、心からおいしいと思っただけのようなチョコをお届けしていきます」と話す。
目指すは平均工賃3万円
同法人によると

障害者の自立支援などを目的に、昨年11月にオープンした「はたらく支援工房ショコラボ」(茅ヶ崎中央30の17)が4月18日、都筑公会堂で初の披露会を行った。同工房は各界の専門家が監修し、趣向を凝らしたオリジナルチョコレートを販売する。

方法は充実してきているが、月の平均工賃は1万円以内にとどまることが多いという。そこで同工房では社会的に自立できるような月の平均工賃3万円以上を目指す。担当者は「民間企業と同じように成長していきたい。まずは地域のイベントにも積極的に参加し、いつかは全国へ」と展望を語る。販売方法は主にインターネット(<http://chocolabo.jp>)。第2、第4金曜日には工房前で販売会を行う(午後1時から3時まで)。直接工房で購入も可能。問い合わせは045・507・8688まで。

マスコミ関連で報道に取り上げて頂いたサイト

チョコレート工房に関するサイトです。もしもお時間ございましたら、ご高覧くださいませ。

おすすめサイトは、今年 4/18 にお披露目会をしたときにテレビ局が取材してくれたニュースです。↓

◎神奈川テレビ



<https://www.facebook.com/pages/%E4%B8%80%E8%88%AC%E7%A4%BE%E5%9B%A3%E6%B3%95%E4%BA%BA-AOH/142979312519330#!/photo.php?v=367191833387611>

★検索サイトでの探し方★

「facebook 一般社団法人 AOH 動画」で検索後、
「一般社団法人 AOH・写真 | Facebook」をクリックして頂き、
ショコラボのロゴ・動画をご選択頂くと、
ニュース画像をご覧頂けます。



CHOCO  LABO

[ご参考]

◎ホームページ 「ショコラボ」でご検索下さい。



<http://chocolabo.or.jp/>

◎ブログ 「ショコラボな日々」でご検索下さい。



<http://blog.livedoor.jp/chocolabo/>

◎Facebook 「一般社団法人 AOH | Facebook」でご検索下さい。



<http://www.facebook.com/pages/%E4%B8%80%E8%88%AC%E7%A4%BE%E5%9B%A3%E6%B3%95%E4%BA%BA-AOH/142979312519330>

©テレビ神奈川 放送分

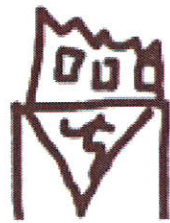


<http://www.facebook.com/pages/%E4%B8%80%E8%88%AC%E7%A4%BE%E5%9B%A3%E6%B3%95%E4%BA%BA-AOH/142979312519330#!/photo.php?v=336234959816632>



<http://www.facebook.com/pages/%E4%B8%80%E8%88%AC%E7%A4%BE%E5%9B%A3%E6%B3%95%E4%BA%BA-AOH/142979312519330#!/photo.php?v=336248076481987>

CHOCO  LABO



一般社団法人AOH
はたらく支援工房 ショコラボ

〒224-0032 横浜市都筑区茅ヶ崎中央30-17
TEL&FAX 045-507-8688