

インクルーシブ保育で知られるどろんこ保育園がコーヒー焙煎？ 就労支援つむぎ 武蔵野ルームで自家焙煎珈琲に挑戦 オンラインショップ「Do coffee roastery」もオープン

どろんこ会グループ（本社：東京都渋谷区 理事長：安永愛香）は、運営中の就労継続支援 B 型事業所「就労支援つむぎ 武蔵野ルーム」に併設する「TSUMUGI CAFE 武蔵野（つむぎカフェ武蔵野）」でコーヒーの自家焙煎に挑戦。オンラインショップ「Do coffee roastery」をオープンし、コーヒー豆やドリップバッグコーヒーの販売を開始しました。

インクルーシブ保育や幼児期からの性教育で知られるどろんこ保育園が、なぜコーヒー？

1998年に認可外保育室を立ち上げ、現在までに全国約170カ所で認可保育園、児童発達支援施設の運営に携わる中、障害のある子どもの生きづらさ、成人後の課題を目の当たりにしてきました。子どもだけでなく大人の支援もすることで、「0歳から人生を終えるその時まで、全ての人が生きる力をもって、よく生きられる社会を創る」ことを目指し、2022年に就労継続支援事業を開始しました。

単純作業だけの福祉事業所ではなく、利用者がさまざまな仕事、職業に触れ、人生の選択の幅を広げられるような支援をするために立ち上げた就労継続支援 B 型事業所「就労支援つむぎ 武蔵野ルーム」。ここに「TSUMUGI CAFE 武蔵野」を併設し、利用者が調理、接客、店舗運営に携われるようにしました。さらに仕事の一つとして、よりおいしいコーヒーを提供するために、コーヒーの焙煎を開始したのです。

TSUMUGI CAFE 武蔵野とは



「TSUMUGI CAFE 武蔵野」は2022年、東京都西東京市にオープンしました。

★つむぎカフェ武蔵野のこだわり①

世界各国から厳選して仕入れた高品質なコーヒー豆からの自家焙煎珈琲です。世界大会に入賞経験のあるバリスタをスタッフに採用。就労支援事業所の利用者も奥深いコーヒーの世界に目覚め、コーヒーインストラクターの資格を取得。切磋琢磨しながら日々品質向上を追求しています。

★つむぎカフェ武蔵野のこだわり②

自家製スパイスカレーとパウンドケーキです。独自で調合したスパイスを使い、無農薬栽培の焼き野菜を添えた滋味深い味わいの「季節野菜と鶏肉のスパイスカレー」が定番です。お米はグループ内法人の株式会社南魚沼生産組合が作る新潟県南魚沼産、減農薬栽培のコシヒカリを使っています。

パウンドケーキはシンプルに素材を生かした素朴な味わいで、1本1本丁寧に手作りしています。基本のプレーンからアールグレイや抹茶といったバリエーションや、旬の果実を使用した季節限定品もご用意しています。

●所在地：東京都西東京市新町5丁目17-20 2F

●営業時間：月曜～金曜 11:30～15:30（スパイスカレーL.O.13:00）／定休日：土・日・祝日

新たなブランド名は「Do（ドウ）」



「TSUMUGI CAFE 武蔵野」で提供する商品のブランド名は「Do（ドウ）」に決定しました。「何事も自分たちでやってみる」「アクションを起こしていく」というどろんこ会グループの精神と、英語の「do」がもつ能動的で主体的なイメージ、短い発音に感じられる勢い、さらに Doronko の「Do」を重ねています。

【Do coffee の特徴】

★コーヒー豆は世界中の産地から、栽培地域・方法、収穫・精製方法、流通・保管方法についてトレーサビリティのとれている高品質なものを厳選して仕入れています。

★ポーランドから直火式焙煎機を取り寄せ、厳密にコントロールした時間と温度で、生豆からじっくりと焙煎し、それぞれの豆に最適な焙煎具合を採用することで、芳醇な香りと豊かな味わいを引き出しています。

ヘラルボニーをはじめ企業や結婚式場でも採用

「TSUMUGI CAFE 武蔵野」では、「福祉作業所で働く障害者がつくっているコーヒーだから」ではなく、あくまで「商品そのものの良さが認められて」世に流通し、就労支援事業所の利用者が稼げるようになることを目指しています。

グループ内法人の保育園や児童発達支援施設が近隣との交流の際のお礼に使うなど、社内での循環を促進しています。一方で、外部の方にもコーヒーの品質の高さや、取り組みの意義を認めていただき、採用いただく事例も増えてきました。

【事例 1】



「異彩を、放て。」をミッションに掲げる異彩作家とともに、新しい文化をつくるアートエージェンシー・ヘラルボニーは、国内外の主に知的障害のある作家の描くアートデータのライセンスを管理し多角的に事業を展開、「障害」のイメージを変え、80 億人の異彩がありのままに生きる社会の実現を目指しています。2023 年、そのヘラルボニーからの依頼で、企業のギフトとして TSUMUGI CAFE 武蔵野のドリップバッグコーヒーが採用されました。

(参考記事)

<https://www.doronko.jp/action/20240215a/>

【事例 2】



埼玉県を本拠に冠婚葬祭サービスを提供する株式会社東上セレモサービスが運営する結婚式場「ベルセゾン」（埼玉県新座市）に、TSUMUGI CAFE 武蔵野が焙煎したコーヒー豆の提供が決まりました。

(参考記事)

<https://www.doronko.jp/action/20240328a/>

オンラインショップ「Do coffee roastery」について

「TSUMUGI CAFE 武蔵野」でしか飲むことのできない、香り高く豊かな味わいのハンドドリップコーヒーを、もっと多くの方に知っていただきたい、ご自宅でも楽しんでいただきたい—そんなスタッフの思いから、**オンラインショップ「Do coffee roastery」**をオープンしました。コーヒー豆、ドリップバッグ、ギフトセットをご用意しております。個人でのご購入はもちろん、法人単位でのお取引も承っております。

サイトアドレス : <https://docoffeeroastery.jp/>

【コーヒー豆】



- 容量：200g／500g。豆のままか挽いた状態かをお選びいただけます。
- 価格：1404 円／3456 円（税込み・配送料は別途）
- 種類：エチオピア、コロンビア、ブラジル、インドネシア、ケニア、Do coffee roastery オリジナルブレンドの全 6 種。各豆の特徴に合わせて焙煎を変えています。

【ドリップバッグ】



- 容量：10g x 10 袋
- 価格：1620 円（税込み・配送料は別途）
- 種類：エチオピア、コロンビア、ブラジル、インドネシア、ケニア、Do coffee roastery オリジナルブレンドの全 6 種。各豆の特徴に合わせて焙煎を変えています。

【ギフトセット】



<コーヒー豆 2 個セット>

上記 6 種（200g）からお好きな組み合わせをお選びいただけます。

- 価格：2808 円（税込み・配送料は別途）

<ドリップバッグ 12 個アソートセット>

上記 6 種（10g）を各 2 袋詰め合わせました。

- 価格：1944 円（税込み・配送料は別途）

どんこ会グループ（社会福祉法人どんこ会、株式会社ゴーエスト、株式会社日本福祉総合研究所、株式会社南魚沼生産組合、株式会社 Doronko Agri）は全国約 170 箇所に認可保育園、認証保育所、事業所内・院内保育所、学童保育室、地域子育て支援センター、児童発達支援センター、児童発達支援事業所、放課後等デイサービス、就労継続支援 B 型事業所などを運営。次代を担う子どもたちの「にんげん力」を育む体験型保育・自然保育を行う。幼児期の性教育や男性保育士比率の高さなど、各種メディアでもその取り組みが紹介されている。

1998 年設立。職員数約 2200 人。施設利用者数約 11000 人（2024 年 5 月現在）

HP : <https://www.doronko.jp/>

Facebook : <https://www.facebook.com/doronkokai/>

X : https://x.com/doronko_offical

Instagram : @doronko_official

Youtube : <https://www.youtube.com/@user-gt6ss7dl4g>

本リリースに関するお問い合わせは下記までお願いします。

どんこ会グループ（東京都渋谷区渋谷 1-2-5 MFPR 渋谷ビル 13F）

広報部 松本 TEL : 03-5766-8059 Email : koho@doronko.jp