

国内190店舗以上、海外12店舗の開業実績
ベーカリー独立開業支援“リエゾンプロジェクト”プロデュース
「パン工房 Bread Bread」
江別製粉 北海道産小麦粉100% & 無添加生地の焼きたてベーカリー
10月20日(土)より兵庫県西宮市にオープン

株式会社おかやま工房（本社・岡山県、代表取締役社長・河上祐隆）は、兵庫県西宮市に、「パン工房 Bread Bread」をリエゾンプロジェクトとしてプロデュースし、2018年10月20日（土）よりオープンいたします。



パン工房Bread Bread は、焼きたてパン・国産小麦100%・無添加生地にこだわり、毎日食べても食べ飽きない焼きたてパンを提供し、お子様からお年寄りまで幅広い年代の方に召し上がっていただける店舗を目指します。少量ずつ焼き上げ、パン屋では珍しいショーケースにパンを入れて清潔に保たれた安全にこだわったパンを提供します。

【店舗情報】

店舗名 : パン工房 Bread Bread
開始日 : 2018年10月20日(土)～
定休日 : 毎週水曜日
営業時間 : 10:00～19:00 売れ切れ次第終了
住所 : 〒663-8113
兵庫県西宮市甲子園口2丁目4-34
電話番号 : 0798-81-3733
Instagram : bread.bread.1020



オーナーのコメント：

パンが安全かどうかを考え、添加物や着色料を使用しない焼きたてパンに興味をもち、リエゾンプロジェクトの国産小麦・無添加生地に共感し、自分自身で販売していきたいと考えるようになり開業しました。パンの温もりがより伝えやすいように、お店の外観やショーケースなど、木を多く使用した店舗にこだわりました。対面式で販売し、お一人お一人のお客様とふれあっていきますので、是非お立ち寄りください。

■リエゾンプロジェクト無料説明会のご案内

仙台にてリエゾンプロジェクト説明会&店舗案内 開催決定！

2018年11月10日(土)

<http://okayamakobo.com/liaisonproject/>

■説明会講師

株式会社おかやま工房

リエゾンプロジェクト事務局代表 河上祐隆(かわかみつねたか)

大阪府大阪市生まれ。18歳で製パン業界に飛び込み、22歳で大阪府羽曳野市にベーカリーを開業して独立。1990年岡山市にベーカリーをオープン。2008年、海外でベーカリーのプロデュース・コンサルティング事業を開始。

2009年個性派小規模ベーカリーのプロデュース部門、リエゾンプロジェクトを設立。



■リエゾンプロジェクトとは

代表河上祐隆のベーカリー経営者としての長年の経験を元に、プロとしての視点から、独立開業を支援しています。フランチャイズではないため、規模や顧客ターゲット、店舗デザインやPOPに至るまで、店舗のイメージはオーナー様の意思を尊重。技術や知識を教えるだけでなく、お客様のイメージに沿った夢の店舗を実際にオープンさせ、経営していくまでをお手伝いします。オーナー様の納得がいくお店になるよう、しっかりと話し合いながら、技術指導に始まり、経営ノウハウにいたるまで、トータルでサポートするプロジェクトです。

■開業事例はこちら

異業種コラボでの海外開業

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000018.000017127.html>

地産地消 地域密着ベーカリー

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000015.000017127.html>

最小スペース4.5坪コンテナベーカリー

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000010.000017127.html>



■特徴

①5日間という短期間での開業が可能

一般的なベーカリー店の場合、技術を体で覚えるには5年～10年以上の経験と熟練性が求められます。一方でリエゾンプロジェクトは、一つ一つの工程を感覚的な職人技ではなく理論(理屈)とマニュアルから習得するため、未経験でも5日間の研修を受ければ、無添加生地製の製パン法をマスターすることができます。オープンまでの時間を大幅に短縮出来るうえ、パートやアルバイトのみでのお店の経営が可能です。

②北海道産江別製粉国産小麦100%使用の無添加生地

リエゾンプロジェクトでは、「食品づくりに携わる人間として、お客様に常に安全でおいしいものを届ける責任がある」と考え、無添加生地、国産小麦100%にこだわります。食品の安全性が問われている今、原材料へのこだわりは、他店との大きな差別化になることに加え、お客様への信頼にも繋がります。

③最低限の投資で開業が可能

おかやま工房が特注で製作したコンパクトな機械設備と実績のある厳選されたアイテムセレクトで利益を出しやすく安定した商売が可能です。機械も場所もコンパクトのため、低リスクで開業が出来ます。最低限で開業した後は、拡大も可能です。

■会社概要

商号	: 株式会社おかやま工房
代表取締役	: 河上 祐隆 (かわかみつねたか)
所在地	: 岡山県岡山市北区田中112番地103
設立	: 1984年8月1日
事業内容	: パンの製造・販売、プロデュースなど
資本金	: 1,000万円
URL	: http://okayamakobo.com/shop/

