

2016年1月22日  
株式会社おかやま工房

# たった5日間の研修で開業 ベーカリー独立開業支援リエゾンプロジェクト アメリカロサンゼルス2016年3月スタート 夏には直営店「My Bread - Japanese Artisan Bakery」の開業も予定

カワカミ ツネタカ

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、2016年3月よりロサンゼルスで初となるベーカリー開業支援希望者の研修を開始いたします。

日本唯一であるハラルベーカリーや、5日間の研修でベーカリーを開業できる独立開業支援「リエゾンプロジェクト」を展開しているおかやま工房は、2015年5月にアメリカ法人Liaison Project USA Inc. を設立しました。その後、研修センターの開業、100名規模の試食会実行、My Bread School（パン教室）開講を通し、ロサンゼルスでの新規事業展開に向け準備を進めてきました。そして今回、ロサンゼルスで初となるベーカリー開業支援研修を開始いたします。

2016年夏には直営店「My Bread - Japanese Artisan Bakery」の開業を予定しており、今後はアメリカでのフランチャイズ展開も目指して参ります。

## ■ロサンゼルスでの展開について

2015年 5月 ロサンゼルスにアメリカ法人Liaison Project USA Inc. 設立

2015年 9月 研修センター開業  
約100名へ試食会を実行

2015年11月 My Bread School（パン教室）開講

2016年 3月 ロサンゼルスの開業支援者向け研修制度開始予定

2016年夏 直営店 My Bread - Japanese Artisan Bakery開業予定

## ■リエゾンプロジェクトとは

カワカミ ツネタカ

当社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。2016年1月時点で109店舗が開業しています。

URL:<http://www.liaisonproject.jp/>



## ■リエゾンプロジェクトの特徴

### 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無添加生地で国産小麦を100%使用

リエゾンプロジェクトでは、「モノ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。

## ■日本初のハラル認証ベーカリーを東京直営店としても運営

### 「ハラル ベーカリーカフェリエゾン」

2015年3月東京三田慶応大学前に開店した日本初のハラル認証取得したベーカリーです。国産小麦粉と米粉を使用し無添加にこだわったパンは、もちりとして満足感のある味わいです。製パンや販売を行うスタッフには在日イスラム教徒も配置し、店内にはお祈りスペースも準備されています。ハラル認証を受けた日本のパンを通じて文化交流の場となるよう、カフェスペースも設置されています。



住所：東京都港区三田4-1-9 三田ヒルサイドビル1F

営業時間：10時～18時（定休日：金曜日）

## ■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://www.okayamakobo.co.jp/index.html>



## ■おかやま工房とは

おかやま工房は、岡山県に3店舗、東京に日本初のハラルベーカリーを1店舗、直営で展開しています。1984年からパン造りを始め、1999年からはイーストフード、乳化剤、製パン改良剤などの化学合成添加物の使用を中止し、無添加パン生地でのパン造りをしています。劣化、老化の早い無添加生地のパンを一般的なパンよりおいしく焼き上げる為に、選定した原材料や設備、日々研究を重ねているレシピ、独自の製造マニュアルの作成などにより、たくさんのお客様よりご支持を頂いております。ベーカリーの独立を支援するリエゾンプロジェクトの展開や、アメリカや中国、インドネシアなどへ海外展開も進めており、1人でも多くの人に安心しておいしく食べて頂けるパンを届ける事を使命とし、日々進化し続ける未来志向のベーカリー企業を目指しています。