

**国内170店舗以上・海外10店舗のベーカリー開業実績**  
**「5日間で、パン屋になれる」**  
**リエゾンプロジェクトが沖縄・岡山・東京にて説明会開催**  
**沖縄3月3日(土)・岡山3月7日(水)・東京3月11日(日)無料開催**

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、2018年3月3日(土)沖縄、3月7日(水)岡山、3月11日(日)東京にて、小規模ベーカリー開業支援「リエゾンプロジェクト」の説明会を開催いたします。リエゾンプロジェクトの特長は、未経験者でも5日間の研修で製パン法を取得でき、店探しからオープンまでをサポート致します。また、北海道産小麦100%、無添加生地によるパン造りを徹底しているため、安全で安心なベーカリーをオープンすることが可能です。さらに200種類以上のレシピを提供し、家庭用電力に対応した機材を開発しているため、7坪という小スペースからでも開業することができます。

リエゾンプロジェクトは、技術面、経営面でその夢を実現するサポートし、脱サラ、地方移住、家族でパン屋を経営したい、漠然と独立を考えている、そんな方へパン屋での独立開業という方法をご提案します。これまで国内では約170店舗以上、海外では10店舗のオーナー様の開業をお手伝いしてきました。そのほとんどが未経験からのスタートで独立開業を実現されています。

今回はセミナー初開催となる沖縄に加えて岡山、東京でも説明会を開催します。是非ご参加ください。

**【説明会開催概要】参加者無料**

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

■沖縄

日時：2018年3月3日(土) 10時～12時（9時45分受付開始）

定員：30名

場所：沖縄県那覇市西1-6-1 ネストホテル那覇

■岡山

日時：2018年3月7日(水) 13時～18時（12時45分受付開始）

定員：20名

場所：12：30 JR岡山駅集合 ※集合場所は別途ご案内

■東京

日時：2018年3月11日(日) 10時～12時（9時45分受付開始）

定員：30名

場所：東京都港区三田4-1-9 三田ヒルサイドビル 1F リエゾンプロジェクト東京三田研修センター

アクセス：都営浅草線 三田駅 徒歩8分 / JR線 田町駅 徒歩10分



【お申し込み先】申し込みは下記フォームより必須事項を入力ください。（事前のお申し込みが必要です）

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

・電話：0120-118-429 ・FAX：086-234-7266

※お申し込み完了メールをお送りいたします。迷惑メール設定をされておりますと受信できない場合がございます。

## ■ 説明会講師

河上祐隆(かわかみつねたか)

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

### 【プロフィール】

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。

著書 小さなパン屋の革命 (吉備人出版)



## ■ リエゾンプロジェクトとは

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はなく、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。

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

## ■ 特徴

### ① 5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、「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://www.okayamakobo.com/>



## ■ おかやま工房とは

おかやま工房は、岡山に2店舗、直営を展開しています。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。