

2016年4月7日  
株式会社おかやま工房

ベーカリー独立開業支援“リエゾンプロジェクト”を運営するおかやま工房  
焼きたてと健康食材を追求した直営店オープン！

# 「My Bread (マイブレッド)」

パンの日に向けて4月8日(金)東京都三田にオープンします

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4月8日(金)より東京都三田に直営店となる「My Bread(マイブレッド)」ベーカリーをオープンいたします。

「My Bread」では、お客様に「安全・安心」なパンをお届けするため、原材料を徹底的にこだわり、国産小麦100%を使用し、生地には合成添加物を一切使用しません。毎日食べるものだからこそ体にも優しい、美味しいパンを日々追求してまいります。

## ●こだわりのポイント①

焼きたてにこだわり、焼きたてを極める

## ●こだわりのポイント②

国産小麦100%を使用し、生地には合成添加物を一切使用しない「安全・安心」なパンを毎日ご提供。

原材料を徹底的にこだわり、毎日食べるものだからこそ、体にも優しい、美味しいパンを追求します。

## ●こだわりのポイント③

ココナッツオイル、チアシード、ケール、コラーゲン、五穀など、今話題の健康食品を取り入れた50種類以上にもおよぶ豊富なバリエーション。

コラーゲン入りのプレミアム食パン、ケールと豆乳で炊いたクリームぱん、ココナッツオイルをかけた焼きカレーパンは、「My Bread」でしか食べられないおすすめの一品です。

## ■店舗概要

1. 店舗名 : My Bread Liaison Project TOKYO  
(マイブレッド リエゾンプロジェクト トウキョウ)
2. 営業開始 : 2016年4月8日(金)～ (定休日 木曜日)
3. 営業時間 : 7:00～18:00
4. 場所 : 東京都港区三田4-1-9 三田ヒルサイドビル1階
5. URL : <http://www.okayamakobo.co.jp/>

My Bread

Liaison Project  
TOKYO

「MyBread」店舗ロゴマーク



デニッシュシュクレ、クロワッサン、メロンパン  
塩バターロール、ケールカスタードクリームパン、  
全粒粉バター

※パンの日とは、1842年4月12日に、記念すべき「兵糧パン」第1号が焼き上げられ、パン食普及協会が1983年に制定したことから言われております。

## ■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4月時点で113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。

## ■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。