

# 全国に140店舗以上のベーカリー開業実績をもつ リエゾンプロジェクトが大阪にて説明会開催

参加無料！9月16日(土)・10月21日(土)

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、2017年9月16日(土)、10月21日(土)に大阪府大阪市にて、個性派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。

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。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をいたします。これまで約140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。



## ■説明会開催概要

日時：2017年9月16日(土)、2017年10月21日(土)

時間：14時～16時(13時45分 受付開始)

定員：各日30名(参加者無料)

場所：大阪府大阪市東淀川区東中島1-19-4  
CIVI研修センター新大阪東 E301会議室

アクセス：JR新大阪駅下車 東口から50m  
地下鉄御堂筋線新大阪駅から徒歩5分

<http://www.civi-c.co.jp/access.html#higashi>

※駐車場はございませんので、公共機関をご利用下さい。



## 【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://www.liaisonproject.jp/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して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。2017年8月現在で140店舗が開業しています。

URL:<http://www.liaisonproject.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.co.jp/index.html>



## ■ 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。