

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 大分県津久見市の「つく実や カフェ」にて 11月1日(水)からベーカリー事業開始 ～大分銘菓「柑の香」の製造販売を手がける、株式会社つく実やが運営～

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、焼き菓子の製造販売などを手がける株式会社つく実やのベーカリー独立開業支援を行い、同社が大分県津久見市で運営する「つく実や カフェ」にて、リエゾンプロジェクトがプロデュースしたベーカリー事業が 2017年11月 1日(水)から開始いたします。

株式会社つく実やは、製菓食材及び食品包装資材の販売を手がける株式会社タイセイの子会社として、同社の地元、大分県津久見市で地域貢献、活性化を目指して設立されました。大分を代表する銘菓「柑の香」の製造を中心に手がけ、市内で2店舗を運営しています。

「つく実や カフェ」は、津久見市千怒の店舗に併設されているカフェで、同社が販売する製品のほか、コーヒーを提供しており、地域交流の場として地元の皆様に愛されています。今回新たな取り組みとして、ベーカリー事業を開始し、国産小麦100%を使用した、「安全・安心」な美味しいパンの販売することで、より地域の皆様に愛されるお店を目指して参ります。

■店舗概要

店舗名 : パン工房 つく実や
提供開始 : 2017年11月1日(水)～
(木曜日定休)
営業時間 : 10:00 - 17:00
住所 : 〒879-2401
大分県津久見市千怒6015番地
電話番号 : 0972-85-0293



柑の香

株式会社つく実やでは、柑の香を製造しています。
柑の香は、小みかんの果皮を天日干して作った粉末を生地にして、小ミカンの果汁を餡に練り込んで焼き上げた、香り高い珍しいおまんじゅうです。

■ベーカリー独立開業支援「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月時点で140店舗が開業しています。

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



<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、国産小麦粉100%使用、無添加生地製の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運営が可能です。

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>

おかやま工房は、岡山県に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。