

2017年11月13日  
株式会社おかやま工房

## おかやま工房とクックランドがコラボレーション 伊豆下田の新定番ご当地グルメ“キンメコロッケ”を使った「キンメバーガー」 第3回全国魚市場&魚河岸まつりに登場！ 11月16日(木)～19日(日)期間限定

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、静岡県下田市で仕出しや弁当販売などを行う株式会社クックランド(以下、クックランド)とコラボレーションし、クックランドが2017年11月16日(木)から19日(日)まで出店する第3回全国魚市場&魚河岸まつりにて伊豆下田のご当地グルメのキンメコロッケを使った「キンメバーガー」を販売いたします。



キンメバーガー



「サザエのチャウダー」付きキンメバーガーセット  
800円

今回コラボレーションした「キンメバーガー」に使用しているキンメコロッケは、伊豆下田の町おこし事業の一環で開発されたもので、クックランドが独自に新改良しました。食べごたえのある金目鯛の煮付けが入ったコロッケは、魚独特の臭みも少なく、あふれる煮汁は一度食べればやみつきのご当地グルメです。地産地消で、伊豆下田を中心に厳選食材を使用し、高級な金目鯛をリーズナブルに楽しむことが出来ます。

キンメバーガーに使用しているバンズはおかやま工房がこのメニューのために、オリジナルに開発し、キンメコロッケとわさびタルタルソースと合うように、無添加生地で作った、特製のバンズです。



また、2018年の年初にはおかやま工房のリエゾンプロジェクトプロデュースによる、クックランドのベーカリー新店舗が開業予定です。おかやま工房では今後もさまざまな企業、個人のベーカリー独立開業を支援してまいります。

### 【第3回全国魚市場&魚河岸まつり 概要】

- ・開催期間：2017年11月16日～19日
- ・開催時間：16日、17日 11時～21時、18日 10時～21時、19日 10時～18時（予定）
- ・会場：日比谷公園噴水広場～第二花壇～にれの木広場
- ・出店店舗数：約80店舗（予定）
- ・入場料：無料
- ・URL：<http://jffes.com/outline.html>

#### ■会社概要

商号：株式会社クックランド  
代表取締役：遠藤 一郎  
所在地：静岡県下田市柿崎1105-53  
設立：1979年2月17日  
事業内容：施設保守管理・学校給食・炊飯・仕出し・弁当・食料品販売  
資本金：1,000万円  
URL：<http://cook-land.com/company.html>



#### ■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。

#### ■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。

## ■東京・大阪 説明会開催概要（参加者無料）

### ①東京説明会

日時：2017年11月25日（土）10時～12時（9：45受付開始）  
2017年11月25日（土）14時～16時（13：45受付開始）  
2017年12月17日（日）10時～12時（9：45受付開始）

定員：各日20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

※駐車場はございませんので、公共機関をご利用下さい。

### ②大阪説明会

日時：2017年12月16日（土）14時～16時（13時45分 受付開始）

定員：各日30名

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すと受信できない場合がございます。