

国内180店舗以上・海外12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 カフェレスジャパン CafeResJapan2018 6月13日(水)～15日(金)ブース出展しました

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6月13日(水)～15日(金)東京ビッグサイトにて、CafeResJapan2018にブースを出展いたしました。

<http://caferes.jp/>

2018年のカフェレスジャパンでは、ベーカリー、コーヒー産業、Pizza・Pasta産業、お茶産業に関わるあらゆる食材・機材・サービス・情報を持つ企業397社が世界中から出展し、今年は過去最高の33,562名の来場となりました。

リエゾンプロジェクトの出展ブースでは、無添加生地の焼き立てパンを提供し、日本人だけでなく海外からの来場者にもご好評いただきました。「本当に5日間でできるのか」「小スペースで対応できる機材について」「ベーカリー生地が無添加でできる理由」など、多くの方から興味をお持ちいただける機会となりました。実際にコンパクト機材を見て頂き、無添加生地の焼き立てパンをお召し上がりいただくことで理解を高めていただきました。



【CafeResJapan2018 出展ブース概要】

日付：2018年6月13日(水)・14(木)・15(金)
場所：〒135-0063 東京都江東区有明3丁目11-1
東京ビッグサイト西3・4ホール



CAFE & RESTAURANT JAPAN
CAFERES JAPAN 2018

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、開業までのサポートを致します。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、5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。これまで国内では180店舗以上、海外では12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。

■次回リエゾンプロジェクト 無料説明会のご案内

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

日付：2018年7月21日(土)
場所：北海道江別市緑町東3丁目91番地

■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 河上祐隆(かわかみつねたか)

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。



■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。

■開業事例はこちら

異業種コラボでの海外開業

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000018.000017127.html>

地産地消 地域密着ベーカリー

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000015.000017127.html>

最小スペース4.5坪コンテナベーカリー

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000010.000017127.html>



■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、「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://okayamakobo.com/shop/>

