

2018年9月5日  
株式会社おかやま工房

国内185店舗以上、海外12店舗の開業実績  
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  
**「nagomi bakery」 無添加生地 & 焼きたてベーカリー**  
9月5日(水)より東京都国分寺市にオープン

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、東京都国分寺市に、「nagomi bakery」をリエゾンプロジェクトとしてプロデュースし、2018年9月5日（水）よりオープンいたします。



**nagomi bakery**

リエゾンプロジェクトでは、北海道江別製粉の国産小麦100%を使用し、無添加生地を使用しているため、お子様からお年寄りまで安心してお召し上がりいただけます。また、パンは少量ずつ焼き上げ、焼きたてをお楽しみいただけます。「nagomi bakery」では、地域の皆様に愛される店舗を目指し、ほっと落ち着ける場所を提供してまいります。パンの種類は18種類程ご用意し、バター風味とサクサク食感のクロワッサンが特におすすめです。是非お立ち寄りください。

**【店舗情報】**

店舗名 : nagomi bakery  
開始日 : 2018年9月5日(水)～  
定休日 : 日曜・月曜日  
営業時間 : 10:30～18:00  
住所 : 東京都国分寺市西恋ヶ窪4-30-21  
電話番号 : 042-401-0161



**■リエゾンプロジェクト無料説明会のご案内**

岡山県にてリエゾンプロジェクト説明会&店舗案内 開催決定！  
2018年9月19日(水)

<http://okayamakobo.com/liaisonproject/6295-2-2/>

## ■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。



## ■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坪テナベーカリー

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



## ■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、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。

## ■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>

