

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 中国大連市「北海道面包工房 結衣(ゆい)」ベーカリー 8月24日(木)にオープン ～中国大連にコイルの工場を持つ株式会社セルコが運営～

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、中国大連にコイルの工場を持つ株式会社セルコのベーカリー独立開業支援を行い、リエゾンプロジェクトプロデュースの店舗「北海道面包工房 結衣(ゆい)」ベーカリーが2017年8月24日(木)にオープンいたします。

「北海道面包工房 結衣(ゆい)」では、お客様に「安全・安心」なパンをお届けするため、原材料にこだわり、北海道産小麦100%を使用し、生地には合成添加物を一切使用しません。中国大連の中でも開発区の高級住宅街にオープンし、日本の食文化をひろめていきます。

■こだわり

北海道産小麦100%を使用し、「安全・安心」な日本の美味しいパンを毎日ご提供。原材料にこだわり、毎日食べるものだからこそ、体にも優しい、美味しいパンを追求し、焼きたてにこだわり続けます。

■店舗概要

1. 店舗名 : 北海道面包工房 結衣(ゆい)
(フリガナ: 北海道メンパオこうぼ ゆい)
2. 営業開始 : 2017年8月24日(木)～ (定休日: 不定)
3. 営業時間 : 10時～18時
4. 住所 : 大連開発区



店舗パース：外観



店舗パース：内観①



店舗パース：内観②

■北海道面包工房 結衣ベーカリー運営企業

株式会社セルコ

長野県に本社を構えるコイル及びコイル周辺技術を取り扱う企業。47年間の長く地道な伝統の上に、先進性、新規性を取り入れ、コイル加工、プラスチック射出成形、組立・アッセンブリ、新製品の開発を行っています。中国大連では洗練されたワーカーによる少量多品種製品の超精密加工を中心とし、タイバンコクでは量産工場として高品質、ローコストな生産体制を確立しています。

<http://selco-coil.com/home/>

■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。

■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。