



報道関係各位

2019年1月28日
株式会社おかやま工房

北海道産小麦 100%の無添加生地を使用した院内ベーカリー 岡山大学病院内に 2019年2月4日（月）にオープン

株式会社おかやま工房（本社：岡山市北区、代表取締役：河上 祐隆）は、リエゾンプロジェクトとして、一般財団法人 積善会（岡山市北区、理事長：小出 典男）とコラボレーションし、岡山大学病院内に「ベーカリー Nico」を2019年2月4日（月）よりオープンします。

■特長■

ベーカリー Nico は「患者様を幸せにするベーカリー」をコンセプトに、「焼きたて」と「北海道産小麦 100%無添加生地」にこだわり、毎日食べても食べ飽きない安全なパンを提供します。

1. 焼きたてのパン

小さなスペースながら、菓子パン、お惣菜パンなど18種類のパンを少量ずつ焼き上げ、焼きたての美味しいパンをご用意しています。

2. 北海道産小麦 100%無添加生地を使用

パンは北海道産小麦 100%無添加生地を使用していますので、お子様からご高齢の方まで幅広い年代の方に安心して召し上がっていただけます。

3. 院内ベーカリーならではのアイテム

米油を使用したヘルシーなパンもご用意してお待ちしています。

■店舗情報■

店 舗 名 : ベーカリー Nico
開 始 日 : 2019年2月4日（月）～
定 休 日 : 土・日・祝
営 業 時 間 : 9:00 ～ 17:00
住 所 : 〒700-8558 岡山市北区鹿田町 2-5-1
岡山大学病院内 中央診療棟 1 階
電 話 番 号 : 086-235-7968

■リエゾンプロジェクトとは■

「5 日間でパン屋になれる」をテーマにおかやま工房が運営するリエゾンプロジェクトでは、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もとに、プロの視点から独立開業を支援しています。当社はフランチャイズ制度を導入していません。よって、店舗のイメージから、店舗名、店舗の規模や顧客ターゲット、店舗デザインやPOP



に至るまで、オーナー様の意思を尊重いたします。技術や知識を教えるだけでなく、オーナー様のイメージに沿った店舗をオープンし、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、全体をサポートしていきます。

- ・開業支援実績 : 国内 200 店舗以上、海外 12 店舗 / 2019 年 1 月 28 日時点
- ・リエゾンプロジェクト URL : <http://liaisonproject.jp>

■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
U R L : <http://okayamakobo.com/shop/>

■お問い合わせ先■

株式会社おかやま工房 リエゾンプロジェクト 岡山ヘッドオフィス
TEL : 086-234-7255 / FAX : 086-234-7266