

Message

おかやま工房の体にやさしいパンで 世界中の人たちを笑顔にしたい

「おいしいパンをつくるなよ。おいしいパンをつくったらパン屋はつぶれるぞ」私が独立をするときの、恩師からのなむけの言葉です。贅沢な嗜好品とも言えるようなとびきりおいしいパンは、やがてお客さまに飽きられてしまいます。おかやま工房では、毎日食べても食べ飽きない、素朴なおいしさ、やさしい味わいのパンをつくり続けてきました。

そして日常食としてのパンだからこそ、本当に安全で安心なものを食べていただきたいと思っています。いつもご来店いただけるお客さま、育ち盛りのお子さま、体をいたわらご高齢の方、おかやま工房のパンを愛してくださる皆さまが、笑顔のたえない健康的な暮らしを送ってくださることを願っています。

近年、食の安全や健康への意識の高まりは、国内のあらゆる分野で、世界中の様々な国々で見られます。アナハイムの直営店やアジア各国の店舗でも、日本の安全・安心なパンが求められています。

「国産小麦100%、無添加生地のおいしいパンが、日本各地、世界中のどこの街角でも食べることができる」この夢を実現するためにおかやま工房は挑戦を続けていきます。

株式会社 おかやま工房 代表取締役社長
ベーカリープロデューサー
河上 祐隆 (かわかみ つねたか)



——人と人をつなぐパン——

おかやま工房

OKAYAMA KOBO CO.,LTD.

COMPANY PROFILE

会社情報

会社名	株式会社 おかやま工房
創業年月日	昭和59年8月1日
本社所在地	岡山県岡山市北区田中112番地103
電話番号	086-242-4560
代表者名	河上 祐隆(かわかみ つねたか)
事業内容	パンの製造・販売、ベーカリープロデュースなど
資本金	1000万円

おかやま工房 直営店



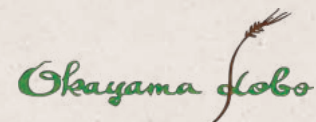
おかやま工房 リエゾン Okayamakobo CAFE

岡山県岡山市北区田中112-103
電話番号 086-243-0722
営業時間 7時-17時
カフェ営業時間 10時-17時
定休日 木曜日



おかやま工房 国富店

岡山県岡山市中区国富224
電話番号 086-270-1500
営業時間 11時-17時
定休日 月曜日・木曜日



<https://www.okayamakobo.com/>



つなぐ 世界を パンが

こんなパン屋さん、みたことありますか？

早朝から夕方まで、毎日1000人ものお客さまが来店されて、
つくりたてあつあつのパンを抱えて笑顔で帰っていく。
日商160万円、焼きたてのパンが次々と並べられ、
揚げたてのカレーパン数百個が飛ぶように売れていくベーカリー。
いつも来ていただくお客さまに、
安全で安心な体にやさしいパンを食べてもらいたい。
そんな想いから、国産小麦100%、
無添加生地のおいしいパンを毎日焼き続けています。
町の小さなベーカリーからはじまったおかやま工場の安全・安心なパンは、
ベーカリー開業支援事業・リエゾンプロジェクトを通して
日本全国に広がり、世界中の人と出会い、たくさんの人を笑顔にしています。



私たちのパン

毎日でも飽きない素朴でやさしい味わい

いつものパン屋に足を運び、焼きたてを買って帰り、まだあたたかいパンをほおぼる。「明日も買いにいこう」と思う。お客さまの暮らしにそっと寄り添うパンでありたい。そんなパンを目指して35年、レシピの研究を重ねてきました。おかやま工場のパンは、毎日食べても飽きない、素朴でやさしい味わいのおいしいパンです。

食べればわかる国産小麦・無添加生地のおいしさ

「毎日食べるパンに、体に良くないものを入れるわけにはいかない」という想いから、安全で安心なパンをつくる試みを続けてきました。イーストフード、製パン改良剤など、パン業界では常識の化学合成添加物をパン生地に一切使用していません。また、国産小麦100%にこだわり、残留農薬の心配がない北海道産の安全な小麦を使用しています。

for Locals

ベーカリー運営・製造・販売

「焼きたて」「揚げたて」のおいしいパンが、並べたそばから売れていく。ベーカリーにとって大切なのは「つくりたて」を買っていただくこと。岡山の直営店「おかやま工房 リエゾン」と「おかやま工房 国富店」には、国産小麦の無添加生地で焼いたあつあつのパンを買いに、毎日1000人ものお客さまがご来店されます。



for Nation-wide

リエゾンプロジェクト(ベーカリー開業支援事業)

「5日間でパン屋になれる」リエゾンプロジェクトは、長年の修行を常識とするパン職人の世界に革命を起こしました。徹底した数値化とマニュアル化によって、短期間の研修で製パン技術を習得し、小規模ベーカリーが開業できるシステムをつくり上げました。これまでに開業支援を行った店舗は300店舗を超えています。



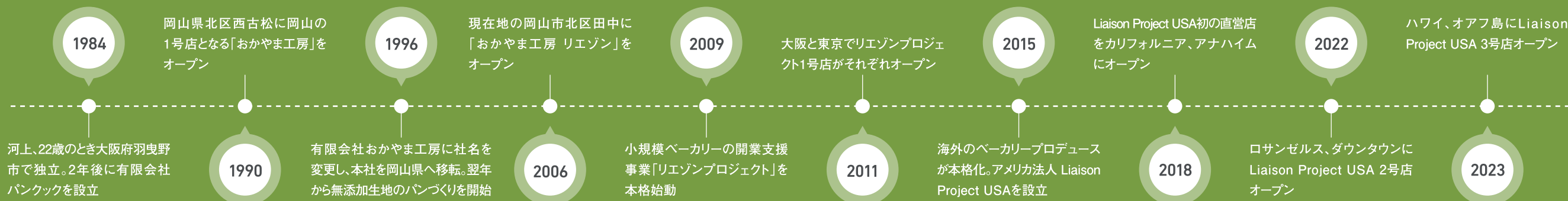
for World

海外事業

リエゾンプロジェクトの革新性は、世界中からも注目を集め、東南アジアや中国、アメリカ、カナダなど、世界各地で22店舗のベーカリーをプロデュースしてきました。日本式ベーカリーの人気が高まるなか、2015年にアメリカ法人 Liaison Project USAを設立。2018年にはカリフォルニアのアナハイムに直営店をオープン。海外事業は拡大を続けています。



History





Okayama globo



なれる。

パン屋に

5日間で

パンの世界に
飛び込んで
みませんか。



<パン>
リエゾンプロジェクトでは
すべてのパン作りの基礎となる
15種類のパンをマスターします。



<生地>
徹底的に数値化したレシピを伝授。
未経験でもパンが出来る理由は
このレシピに秘められています。

5 DAYS PROJECT

5日間のプロジェクトが
あなたの夢を叶えます。

「たった5日間でパン屋になれる」
この革新的なプロジェクトは、
長年の修行を常識とするパンの世界に
驚きをもって迎えられました。
職人の経験と勤、熟練の技を、
科学的な理論と数値によって
マニュアル化することに成功。
あなたがパン屋をオープンすることが、
夢ではなくなりました。
あなたが思い描く人生がベーカリーと共にあるのなら、
私たちはリエゾンプロジェクトを通して、
その夢を成功へと導くことができます。
あなたの夢を叶えるノウハウがここにあります。
パンの世界に飛び込んでみませんか。



<小麦>
北海道産の小麦粉をブレンド。
このオリジナルの小麦粉から
すべてのパンが生まれます。



無添加生地
国産小麦
100%

5 DAYS
PROJECT

毎日食べるものに 余計なものはいれない

リエゾンプロジェクトのパンは、
毎日食べても食べ飽きないやさしい味わいのパンです。
とびきりおいしい「嗜好品」のようなパンではなく、
日々の暮らしにいつもある「日常品」のパン。
毎日食べていただく日常食に、
体に良くないものを入れるわけにはいきません。
「国産小麦100%」の「無添加生地」でつくる安全安心なパンを
「焼きたて」で提供することが、お客様の笑顔を生みます。
そしてお客様の笑顔が、あなたのお店を繁盛店に育ててくれます。
リエゾンプロジェクトの体にやさしいパンは、
地域の皆さまを幸せにするパンです。

Q.

なぜリエゾンプロジェクトで
あなたの夢が叶うのか。

5日間

長年の修行は
もう必要ない

パン職人が長年にわたる修行で、感覚的に身につける製パン技術をすべて数値化、マニュアル化しています。

理論的に組み立てられたリエゾンプロジェクトのレシピは再現性が非常に高く、パンづくり未経験の方でも、おいしいパンを完全に再現することができます。

工場の温度管理、パンの成形手順や発酵時間、発酵後のサイズ、オープンでどのように焼くか、工程の細部にわたってマニュアル化されています。

またオープン、ミキサーなどの機材はリエゾンプロジェクトのオリジナル。マニュアル通りに、同じ材料、同じ機材を使うことで同じ味を再現できます。



差別化

安全で安心なパンを
「焼きたて」で提供する

あなたのお店が繁盛店になり、夢が叶うかどうか、最大のポイントは「焼きたてを提供できるかどうか」です。「焼きたて」のおいしさを知ったお客様は必ずまたご来店されます。

リエゾンプロジェクトのパンには、イーストフードや製パン改良剤、乳化剤など製パン業界では常識の化学合成添加物を生地は一切使用していません。また、国産小麦100%にこだわり、残留農薬の心配がない北海道産の安全な小麦を自社でブレンドしています。「国産小麦100%」の「無添加生地」のパンを「焼きたて」で提供すること。このことが他のベーカリーとの差別化となり、コンビニやスーパーも競合店になりません。



小規模

初期投資を抑えて
小さなパン屋を開く

一般的に、30坪程度の中規模ベーカリーでは3000万円近い開業資金を必要としますが、リエゾンプロジェクトの小規模ベーカリーでは1500~1800万円程で、7坪の立地から開業できます。

機材をコンパクトに設計し価格を抑え、家庭用電源での使用を可能にしました。機材や什器を小型化することで、高齢の方や女性でも作業が負担にならないように考えられています。

オープンをあえて小さくすることで、常に「焼きたて」をお客様に提供できる仕組みになっているなど、随所にリエゾンプロジェクトの持つパンづくりのアイデアが詰め込まれています。



自由

フランチャイズではない

リエゾンプロジェクトは開業支援事業であり、フランチャイズではありません。あなたの自由な発想やアイデア、こだわりを店舗づくりに活かしていただけます。店名やロゴ、店舗デザイン、営業形態、営業時間も定休日もすべて自由。厨房や売り場のレイアウト、商品アイテムの選定や陳列方法など、おかやま工房が36年間の店舗経営で蓄積してきた「売れるパン屋さん」のノウハウをお伝えしながら、あなたのお店づくりのお手伝いをさせていただきます。

自宅を改装する方、古民家を店舗にする方、コンテナのお店をつくる方など、たくさんのオーナー様が「自由な店舗づくり」を実現しています。

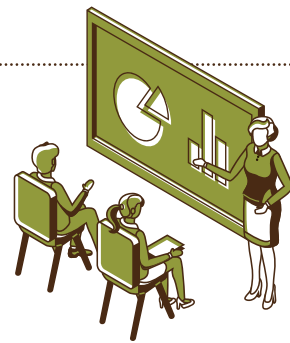


すべての教えます。
パンの基礎を
理論的な研修で

5日間の技術研修

まずは5日間研修に参加 パンづくりを体験

リエゾンプロジェクトでは、
ご契約前に技術研修を受けていただきます。
実際の研修を通じてパン造りを体験してから、
開業後の自分をイメージできるか考えてみてください。
研修を受けることで、将来のビジョンに一步近づけます。
研修後には「大変だったけど、とても勉強になった」
「自分にもパンが焼けると実感したので、開業が楽しみ」など
うれしいコメントをたくさんお聞きしています。

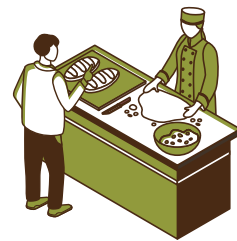


1日目 座学研修 10時～18時

まずは座学で、パン生地となる原材料、生地の扱い方、パンができるプロセスの基本を学びます。
リエゾンプロジェクトで使用する小麦粉は100%国産。さらに生地は無添加。毎日食べても飽き
ないおいしいパンへのこだわりを、理論で理解していただきます。

2～4日目 実技研修 9時～18時

仕込みから成形・焼成まで、理論で学んだことを、実技を通して覚えていただきます。実技研修
は設備が整った研修センターで実施。トレーナーのお手本を見てもらい、指一本一本の動きをしっ
かり確認しながら真似していただくことで、レシピ通りのパンの味が再現できます。



5日目 販売研修・経営講義 9時～16時

繁盛店を目指すための接客、販売・経営を学びます。販売マニュアルをもとに、お客様と販売員になり、
ロールプレイ形式で練習します。焼きたてパンをお客様におすすめしたり、商品包装の注意事項や、
気の利いたお声掛けなど、ベーカリーならではの接客サービスやベーカリー成功の秘訣を学びます。

※技術研修後は修了証を発行いたします。場合により、適性がないと判断される場合は発行できかねる場合もあります。



夢の実現に向けて
あなたの独立を
支えます。

開業後のサポート

あなたらしいベーカリーづくりを応援

街並みにあったかわいいデザインにしたり、
和モダンなパン屋さん、
温かみのあるログハウスみたいなパン屋さん、
どのようなスタイルのお店にするかは、あなた次第です。
屋号も営業時間も全て自由。
200種類以上あるパンのレシピが、あなたの開業を支えます。
リエゾンプロジェクトでは、あなたらしいベーカリーを全力で応援いたします。

勉強会 (町の繁盛パン屋ネットワーク®)

定期的に勉強会を開催しています。新商品開発シートの提供だけでなく、経営者としてのアドバイ
スを代表の河上がお伝えいたします。開業したオーナー同士の横のつながりにもなるこの勉強会は、
毎回多くのオーナーにご参加いただいています。



開業までの流れ



時代の变化に
適応していくものが、
次の時代を
つくりだす。

街のパン屋が後継者不足などで減る中、過酷な修行を必要とするパン業界の常識は、時代に逆行していると私は感じていました。しかも、新しくパン屋を開業すると3000万円近い開業資金を必要とします。パン屋になるハードルはとても高く、今の時代、パン屋を志す人が減るのは当然の流れでした。どうにかして、パン屋になるハードルを下げることはできないのか。そう試行錯誤して作り上げたのがリエゾンプロジェクトです。

リエゾンプロジェクトは、「パンが大好きな人、パン屋のオープンを夢見る人」を応援しています。まったくパンの知識がない人でも、わずか5日間の研修でおいしいパンが造れるようになります。実際、このプロジェクトで独立した方のほとんどが脱サラした会社員や定年退職したご夫婦など、パン屋で修業したことも、家でパンを焼いたこともない方たちです。このプロジェクトの参加者たちは夢を叶え、自分らしいパン屋を営まれています。

リエゾンプロジェクトを通して、毎日飽きることなく食べてもらえる、おいしい無添加生地のパンが買えるパン屋を日本中に増やしたい。安全・安心な日本のパンを海外に広めたい。その想いは年々強くなっています。30年余りの私のベーカリー経営の経験が、パン屋を志す人たちのお役に立てるなら、これほど嬉しいことはありません。リエゾンプロジェクトはこれからも、新しいパン屋の在り方を提案しながら、パン屋を夢見る人たちを応援していきます。

株式会社おかやま工房
代表・ベーカリープロデューサー
河上 祐隆 (かわかみ つねたか)

会社情報

会社名	株式会社 おかやま工房
創業年月日	昭和59年8月1日
本社所在地	岡山県岡山市北区田中112番地103
電話番号	086-242-4560
代表者名	河上 祐隆 (かわかみ つねたか)
事業内容	パンの製造・販売、ベーカリープロデュースなど
資本金	1000万円

直営店

おかやま工房が直営で経営する店舗は2つ。どちらも岡山県にあります。朝から行列でにぎわうお店で、豊富なメニューを取り揃えています。



おかやま工房 リエゾン / Okayamakobo CAFE

住所 岡山県岡山市北区田中112-103
電話番号 086-243-0722
営業時間 7:00 - 17:00
カフェ営業時間 10:00 - 17:00
定休日 木曜日

おかやま工房 国富店

住所 岡山県岡山市中区国富224
電話番号 086-270-1500
営業時間 11:00 - 17:00
定休日 月・木曜日

海外展開

現在、世界中で日本式ベーカリーの人気が高まっていることから、アメリカ、カナダ、中国、インドネシアなど世界中からオファーをいただき、「リエゾンプロジェクト」は海外からも注目される存在となりました。1人でも多くの方に安全で美味しい日本のパンを食べていただきたいとの思いから、今後も海外展開に注力していきます。

[2015年5月アメリカ現地法人 Liaison project USA設立]

