

“インスタ映え”する天然酵母パンで地域創生に貢献!!

山口県長門市の“海辺のパン屋”の商品をプロデュース ～ 道の駅拠点施設「センザキッチン」内でオープン ～

株式会社クリーク・アンド・リバー社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:井川幸広、以下C&R社)のシェフ事業部は、山口県長門市の仙崎地区交流拠点施設「センザキッチン」(運営:長門産ネットワーク協同組合)内のベーカリー「海辺のパン屋 ララ ベーカリー(以下ララ ベーカリー)」の商品および調理のプロデュースを担当いたしました(<http://nanavi.jp/senzakitchen/facility/lalabakery/>)。

「センザキッチン」は、長門市が2016年10月より「道の駅」登録を目指して建設を進める仙崎地区交流拠点施設です。10月7日(土)に農林水産物直売所とレストラン棟がオープンし、2018年4月に休憩所と情報発信施設等の完成を予定しています。長門市は「センザキッチン」のオープンに合わせ、「ララ ベーカリー」のパン職人を募集しており、C&R社に相談が寄せられました。C&R社は地元の食材を活用することはもちろんのこと、地元の人材を育成することで、より地域創生に貢献することができる、との観点から、通常のパン職人の紹介ではなく、商品開発および調理指導を請け負うこととなりました。

今般、C&R社が商品・調理をプロデュースする「ララ ベーカリー」は、「海と山の豊かな自然の恵みをお届けする海辺のパン屋」というコンセプトのもと、仙崎湾で採れた海由来の天然酵母で発酵させ焼き上げる“酵母パン”を筆頭に、和牛や野菜、海の幸など、長門の食材をふんだんに使った惣菜パンなどを製造・販売いたします。商品開発には、C&R社がネットワークする多数の飲食店の中より、東京・代官山に店舗を構え、画像共有アプリ「Instagram(インスタグラム)」で話題沸騰のサンドイッチバーの経営者をアサイン。調理指導は、海外セレブの間でも注目される食療法「マクロビオティック」を採用入れたパン教室を主宰するパン・野菜料理研究家が務めます。地元の食材を使ったヘルシーなパンを提供し、こどもからお年寄りまで多くの方々に親しんでいただけるような海辺のパン屋を目指してまいります。

*穀物や野菜、海藻などを中心とする日本の伝統食をもとに考えられた食事で、自然と調和をとりながら、健康な暮らしを実践する考え方

海辺のパン屋 ララ ベーカリー 概要

～海辺のパン屋～ ララ ベーカリーとは

『海と山の豊かな自然の恵みをお届けする海辺のパン屋』

北長門海岸国定公園に位置する青海島に囲まれる仙崎湾は、海と山の豊かな自然の恵みを蓄えています。

この仙崎湾で採れた海由来の天然酵母で発酵させ焼き上げるパンがララベーカリーの特徴です。

ララベーカリーは「地域の恵み」と「人のつながり」をパンやピザというカタチで表現します。

こどもからお年寄りまで世代関係なくパンを通じて自然の恵みを体験できる海辺のパン屋です。

■場所

仙崎地区交流拠点施設「センザキッチン」内

住所: 山口県長門市仙崎4297 番地1

地図: http://nanavi.jp/senzakitchen/s_access/

■営業時間

9:00～18:00

■商品(一部)

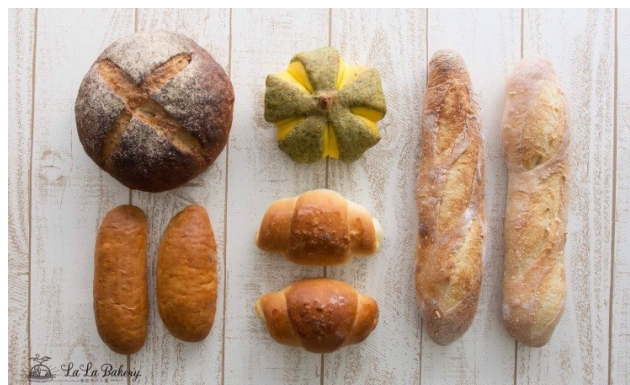
天然酵母パン、アカモク食パン、くじらパン、サンドイッチなど

■商品・調理プロデュース

株式会社クリーク・アンド・リバー社 シェフ事業部

▼公式Facebook

<https://www.facebook.com/pg/lalabakery.senzaki/>



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社クリーク・アンド・リバー社 経営企画部 creek@hq.cri.co.jp

TEL:03-4550-0008 FAX:03-4550-0018 URL:<http://www.cri.co.jp>



ラ・ラ・ベーカリー公式Facebook

<https://www.facebook.com/pg/lalabakery.senzaki/>

C&R社 シェフ事業部の主なサービス

■料理人向け

1. 就職・転職・独立に向けたキャリアアップおよび就業支援
2. オリジナル料理の商品化やサービスなどのプロデュース
3. レストラン新規オープンや共同経営のための出資者探しなどのコンサルティング

■飲食関連企業向け

1. シェフ、職人、料理人、食のプロフェッショナル人材の採用支援
2. メニュー開発や商品開発、調理指導などを請負うプロデュース
3. レストラン新規オープンやリニューアルのための優秀な料理人探しなどのコンサルティング

▼Webサイトはこちらから

<http://chefz.jp/>

▼料理人に特化した求人情報サイト「料理人しごと.com」

<https://ryourininshigoto.com/>

Facebook: <https://www.facebook.com/creek.chef/>

Twitter: https://twitter.com/creek_chef

Instagram: 近日公開予定

—— さらなる高みを目指す料理人へ ——

CHEF AGENCY

C&R社シェフ事業部は、2015年7月より本格的に事業を開始いたしました。これまでにシェフやパティシエ、ソムリエなど料理人1,000名以上、外食企業やホテル、パティスリーなど、飲食関連企業200社以上をネットワーク。現在、料理人のエージェンシー事業(人材紹介・派遣)を中心に着々と事業を拡大しております。C&R社シェフ事業部は今後も、理念である「料理人の生涯価値の向上」と「クライアント企業の価値の創造」を実現に向けて事業を展開してまいります。

■株式会社クリーク・アンド・リバー社 会社概要

本 社: 東京都千代田区麹町二丁目10番9号 C&Rグループビル

設 立: 1990年3月

代 表 者: 代表取締役社長 井川幸広

本社・支社・営業所: 東京(本社)・大阪・札幌・仙台・高崎・大宮・横浜・名古屋・京都・神戸・高松・広島・福岡・熊本・那覇／
韓国・上海・北京・ロサンゼルス

事業内容: クリエイティブ・建築・ファッション・食・研究のプロフェッショナルに特化したエージェンシー、プロデュース、アウトソーシング、著作権及びコンテンツの管理・流通。グループには、医療・IT・法曹・会計分野がある。また、周辺事業としてVRやビッグデータ分析、プロフェッショナル専門の採用情報サイトや世界中の弁護士を結ぶSNSサービスを展開している。

URL: <http://www.cri.co.jp> | <https://ryourininshigoto.com/> (料理人に特化した求人情報サイト「EIZOshigoto.com」)

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社クリーク・アンド・リバー社 経営企画部 creek@hq.cri.co.jp

TEL: 03-4550-0008 FAX: 03-4550-0018 URL: <http://www.cri.co.jp>