

オペレーションファクトリーによる  
日本初! 「食の体感」最旬セレクトショップ

# 「SIGN OF THE FOOD」

5つのカテゴリーからなる初登場と関西初の全7ブランドが登場!  
〈日本茶ミルクティー・食パン・いちご・プリン・チョコレート〉

■ ■ ■ 大阪・なんばCITYに7/12(金) グランドオープン・7/11(木) 内覧会開催 ■ ■ ■



**1998**年に創業し「世の中に必要とされる飲食事業を創造し続ける」のミッションのもと飲食店経営のほか、飲食店のプロデュースやコンサルティングなどを行う株式会社オペレーションファクトリー（本社：大阪府大阪市西区、代表取締役：笠島 明裕）は、大阪・難波の商業施設「なんばCITY」本館1階にて、日本茶ミルクティー・食パン・いちご・プリン・チョコレートの5つのカテゴリーと7つの専門店からなる、「食の体感」セレクトショップ「SIGN OF THE FOOD（サイン・オブ・ザ・フード）」を、2019年7月12日（金）にグランドオープンいたします。前日の7月11日（木）には、いち早く体感いただく内覧会を開催いたしますので是非ご参加ください。

当社はこれまで、レストランを軸に経営してまいりましたが、より多くのお客様に楽しんでいただける食物販事業に着手し、「生クリーム専門店 ミルク」「生タピオカ専門店 モッチャム」「日本茶ミルクティ OCHABA」「食パン専門店 非常識」「やまびこベーカリー」など精力的に出店しヒットさせております。そしてこの度あらたな挑戦として、日本初の「食の体感」セレクトショップをオープンいたします。コンセプトは「食の動向・時勢」「食の兆候」を意味する「サイン・オブ・ザ・フード」。最新スイーツやデザートのカテゴリーで、新しい食の動向をライブ感を楽しみながら体感でき、食に関する新しいライフスタイルを発見できるフロアを目指します。「春夏」「秋冬」のサイクルで、常に最旬の商品に入れ替えることから、店舗名には「ここに来れば食のトレンドが体感できる!」という想いを込めました。関西在住の20-40代女性をコアターゲットとして幅広い顧客層に向けて展開いたします。

## ■ ■ フロア構成

- 関西初 ▲ 日本茶ミルクティー専門店「OCHABA（オチャバ）」
- 初出店 ▲ 高級食パン専門店「明日が楽しみすぎて（アシタガタノシミスギテ）」
- 初出店 ▲ いちごスイーツ専門店「CRAZY STRAWBERRY（クレイジーストロベリー）」
- 初出店 ▲ プリン専門店「プリーーン!」
- 初出店 ▲ 生チョコソフトクリーム専門店「chocola（チョコラ）」
- 初出店 ▲ アーモンドチョコレート専門店「marcona（マルコナ）」
- 初出店 ▲ チョコレート焼き菓子専門店「of the oven（オブザオープン）」

## ■ ■ 〈予約制〉内覧会のご案内

日時：2019年7月11日（木）13:00-15:00（受付12:45～）

対象：プレス関係者様

内容：概要紹介・ツアーによる各店舗紹介・試食体験・お土産（ディレクター平野・ベーカリープロデューサー岸本氏がお待ち申し上げております。）

予約：以下のフォームよりお申し込みください。

<http://bit.ly/2Kf7R5>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。



## Operation Factory

株式会社オペレーションファクトリー

1998年設立。国内に55店、海外に1店（2019年5月現在）を手がける他、飲食店プロデュース、飲食店経営コンサルティング、商業施設開発（リーシング企画）、デザインワークス&プロデュース等を事業内容とする。「世の中に必要とされる飲食事業を想像し続ける」という企業理念の下、雰囲気や空間を大切に、オシャレに飲食を楽しむお客様に思い出に残る飲食体験をしていただくことで、日常の小さな幸せを実感して頂ける価値を提供することを目指している。<http://www.opecfac.com>

## SIGN <sup>of</sup> the FOOD

フロア名：SIGN OF THE FOOD（サインオブザフード）

住所：〒542-0076 大阪府大阪市中央区難波5丁目1-60 なんびんティ本館1F

電話：06-6631-7888 定休日：なんばCITYの休館日に準ずる

営業時間：10:00～21:00 面積：59.97坪

交通：地下鉄御堂筋線・地下鉄千日前線・南海電鉄の各線「なんば駅」より徒歩約5分

グランドオープン：2019年7月12日（金）



関西初!

# 日本茶ミルクティー専門店 「OCHABA (オチャバ)」

新しい日本茶の楽しみ方を提案し東京・新宿で大人気の  
「日本茶ミルクティー専門店オチャバ」関西初上陸!

日本一のお茶処、静岡の創業70年の老舗「丸善製茶株式会社」と共に開発したミルクティーに最も合う茶葉を使用。薫りの「浅蒸し茶」と、味わいの「深蒸し茶」をブレンドし、日本茶の美味しさを余すことなく引き出す為に茶葉を開かせた後、ミルクでじっくりと煮込んで旨味を全てとじ込めた「日本茶ロイヤルミルクティー」です。伝統だけではつまらない。日本茶の新しい魅力がここに 있습니다。メニューは、緑茶・ほうじ茶・玄米茶の3種をベースにし、全ての商品に日本茶と相性抜群の“黒蜜入りわらび餅”を使用いたしました。また富士山がシンボルの内装では、“渋カワイ”商品を片手に思わずシェアしたくなる写真撮影もお楽しみいただけます。

## ブランド名「OCHABA」の由来

1. 茶葉にこだわりをもち、丁寧に扱うことをお約束し、敬意を込めて「御茶葉」
2. 皆様のお茶を楽しむ場＝「お茶場」となるように
3. 日本の茶文化を世界に知って頂くきっかけの「お茶Bar」になれるように



緑茶ロイヤルミルクティー／緑茶ピーチロイヤルミルクティー／  
緑茶柚子ロイヤルミルクティー

ほうじ茶ロイヤルミルクティー／ほうじ茶黒蜜きなこロイヤルミ  
ルクティー／ほうじ茶黒ゴマロイヤルミルクティー

玄米茶ロイヤルミルクティー／玄米茶キャラメルロイヤルミル  
クティー／玄米茶チョコロイヤルミルクティー

黒蜜わらび餅(増量) 100円 / 白玉 50円 / 白玉(増量) 100円

価格は各580円・玄米茶ロイヤルミルクティーのみ550円  
※価格は全て税別です

既存店舗

OCHABA 新宿店

住所：東京都新宿区新宿3-38-1 ルミネエスト新宿B1F

オープン日：2019年3月



緑茶ロイヤルミルクティー



玄米茶ロイヤルミルクティー



ほうじ茶ロイヤルミルクティー

【店舗・商品に関するお問い合わせ先】 株式会社オペレーションファクトリー 担当：谷川友規 〒550-0014 大阪市西区北堀江1-12-10 山田ビル2F

TEL：06-6535-9006 MAIL：tanigawa@opefac.com URL：http://www.opefac.com

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】 株式会社SUZU PR COMPANY 担当：鈴木恵子 TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com http://suzu-pr.com/



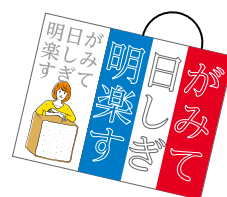
初出店！

# 高級食パン専門店

## 「明日が楽しみすぎて (アシタガタノシミスギテ)」

バターリッチな嗜好性の高い食パン専門店  
まるでレーズンバターのようなパンなど開発！

2019年6月心斎橋にオープンしたオペレーションファクトリー初の高級食パン専門店「非常識」の姉妹ブランドであり、異なるレシピで展開する高級食パン専門店。プレーンとレーズン入りの2種を2斤サイズで販売いたします。バターは2種を使い分け、生クリームは無添加のものを使用するなどより乳製品にこだわり、レーズンは最高級クラスのラム酒に漬け込むなど、よりバターリッチ。日常のちょっとした贅沢や贈り物にも最適です。



### こだわりの食材

#### 小麦粉

究極の柔らかさと口溶けのよさを実現するため独自の製粉方法にこだわったきめ細かな小麦粉

#### 生クリーム

添加物を一切使用していないフレッシュなクリーム

#### 国産バター (レーズンに使用)

口どけよくきめ細かな生地を生み出し上品な香りと芳醇な味わいを与えてくれる国産バター

#### 発酵バター (プレーンに使用)

コクと香りが高いことが特徴の乳酸発酵させたバター

#### ラム酒 (レーズンに使用)

驚くほどマイルドで香り高い「ラム酒の中のコニャック」と称されるプレミアムラム酒ブランド「ロンサカバ」

### 商品詳細

#### ウキウキがとまらない (プレーン) / 800円 2斤 (税別)

究極の柔らかさと口どけのよさの実現した食パン。こだわりの小麦粉、発酵バター、無添加のフレッシュ生クリームで口どけのよさとコクを表現し、考え抜かれた独自の配合でブレンドした甘味素材が程よい甘みととろり感を演出。食べるまでウキウキな気分が止まらない美味しさです。当日はそのまま生食で。翌日以降は厚めにスライスしたトーストにバターや蜂蜜+塩でいただくのがおすすめです。

主な原材料：小麦粉、乳製品、砂糖、塩

#### ドキドキなサボタージュ (レーズン) / 1,480円 2斤 (税別)

驚くほどマイルドで香り高い「ラム酒の中のコニャック」と称されるプレミアムラム酒「ロンサカバ」に漬け込み、オーストラリア産のうまみが凝縮された希少なサンマスカットレーズンを使用。国産の無塩バター、無添加のフレッシュな生クリームを使用し、口どけが良く柔らかな生地との相性が抜群で、まるでレーズンバターを食べているかのようなリッチ感。サボってでも食べたくなる上品な美味しさが弾けます。

主な原材料：小麦粉、サンマスカットレーズン  
(※アルコール微量含む)、乳製品、砂糖、塩

※価格は全て税別です



岸本 拓也氏 / ベーカリープロデューサー  
横浜・大倉山にある「TOTSZEN BAKER'S KITCHEN」のオーナーを務めながら、人気高級食パン専門店「考えた人すごいわ」「題名のないパン屋」など様々な異業種オーナーのベーカリーをプロデュース。2019年、テレビ東京「ガイアの夜明け」にも取り上げられたベーカリープロデューサー。

【店舗・商品に関するお問い合わせ先】 株式会社オペレーションファクトリー  
担当：谷川友規 〒550-0014 大阪市西区北堀江1-12-10 山田ビル2F  
TEL: 06-6535-9006 MAIL: tanigawa@opefac.com URL: http://www.opefac.com  
【取材・掲載に関するお問い合わせ先】 株式会社SUZU PR COMPANY  
担当：鈴江恵子 TEL: 080-6390-8284  
MAIL: suzue@suzu-pr.com http://suzu-pr.com/



初出店！

# いちごスイーツ専門店 「CRAZY STRAWBERRY (クレイジーストロベリー)」

「かわいい！おいしい！いちごのスイーツ」  
季節により一番美味しいいちごを世界中から厳選！

かわいい見た目と色、豊かな香り、甘さの奥にある酸味。たくさんある果物の中で常にトップ人気のフルーツ界のアイドル、いちご。「かわいい！おいしい！いちごのスイーツ」をテーマにした、いちごスイーツ専門店の新ブランドです。季節によりその時々美味しいいちごを厳選してセレクトし、そのいちごが最も美味しくなるようにレシピを細やかに調整いたします。

※季節により使用するいちごの種類は変更します。


**おすすめ！**

**いちごミルクのかき氷 / 700円**  
自家製ブレンドの甘めのミルクに丸ごといちごを贅沢に5個使用した「自家製氷」。オーダー毎に目の前で削り出して、上から自家製シャンティといちごのコンフィをトッピング。ふわふわで口に入れた瞬間に溶けていく食感が特徴。

※価格は全て税別です



**いちごのソフトクリーム / 600円**  
ポテッとした愛くるしいカタチのいちごソフトクリームの上に丸ごと1個のいちごをトッピング。

**いちごのショートケーキパフェ / 800円**  
いちごプリン、いちごコンフィ、生クリームに苺やスポンジケーキなどの素材を組み立てた上に、いちごソフトと丸ごといちご。いちご好きにはたまらない欲張りパフェ。



**【店舗・商品に関するお問い合わせ先】** 株式会社オペレーションファクトリー 担当：谷川友規 〒550-0014 大阪市西区北堀江1-12-10 山田ビル2F  
TEL：06-6535-9006 MAIL：tanigawa@opefac.com URL：http://www.opefac.com

**【取材・掲載に関するお問い合わせ先】** 株式会社SUZU PR COMPANY 担当：鈴江恵子 TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com http://suzu-pr.com/



初出店!

# プリン専門店「プリーーン!」

素材にこだわりつくしたフワッフワのスフレチーズケーキプリンや  
マヨネーズのようなサプライズプリンで遊びごころを提案!

北海道根釧地区の生乳を使用した「クリームチーズ」、国産「無塩バター」、国産「無添加生クリーム」、成分無調整の「牛乳」など  
素材にこだわりつくし、手土産やサプライズにもおすすめのプリンです。

**オススメ!**

スフレチーズケーキプリン / 450円

なめらかな手づくり「プリン」の上にふわふわの「スフレチーズケーキ」をのせた、ふんわり&とろりの欲張りプリン。



チューチュープリン / 400円

マヨネーズの容器に入ったおもしろプリン。そのまま吸ってもよし、食パンに塗って焼き上げるもよし、使い方はお客様次第。

※価格は全て税別です

【季節限定】スフレチーズケーキマンゴープリン / 480円  
オープン時はマンゴー。旬のフルーツを使用する季節限定。



【店舗・商品に関するお問い合わせ先】 株式会社オペレーションファクトリー 担当：谷川友規 〒550-0014 大阪市西区北堀江1-12-10 山田ビル2F  
TEL : 06-6535-9006 MAIL : tanigawa@opefac.com URL : http://www.opefac.com

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】 株式会社SUZU PR COMPANY 担当：鈴木恵子 TEL : 080-6390-8284 MAIL : suzue@suzu-pr.com http://suzu-pr.com/

## 農園でカカオから育て毎日店内でカカオを挽くクラフトチョコレート 1つのカカオから新体験の3つの専門店を展開！

ベトナムの農園で丁寧に育てた「カカオ」を輸入～加工まで自社で一貫管理して育てたこだわりのカカオ豆で作り上げるチョコレートを使用。「もっとカカオを身近に感じてほしい」という想いから、毎日店内でカカオ豆から挽くクラフトチョコレートを素材に、「生チョコソフトクリーム」「アーモンドチョコレート」「チョコレート焼き菓子」3つの専門店が、これまで体験したことのないような“新しいチョコレート体験”を提供いたします。



ベトナムチョコラクリーム



初出店！

# 生チョコソフトクリーム専門店 「Chocola (チョコラ)」

こだわりのチョコレートに生クリームを使用したソフトクリーム。  
それは食べた瞬間に完成する「生チョコラクリーム」！

生クリームソフトクリームの上にチョコレートを絞り、混ぜるのではなく、トッピングでもなく、今までにない、チョコレートを美味しく食べるための食べた瞬間に完成する「生チョコラクリーム」。店名は、ベトナム語でチョコレートの意味の【So-Co-La】と、日本で一番慣れ親しまれている【チョコレート】をブレンドしました。また、英語表記の【Chocolate】から最後の【te】を抜くことで、チョコレートの一歩手前の【セミチョコレート】を表現。ベトナム産のカカオを使用して日本の感覚でチョコレートにいたします。

### 3つのこだわり

1. 「ベトナム産」カカオにこだわる  
ベトナム産カカオは品質が高く、フルーティーで香りが強いのが特徴です。
2. カカオの「焙煎」時間や温度を研究  
美味しい生チョコラクリームにベストなチョコを作るためにカカオの加工からこだわりました。
3. カカオを感じる「セミチョコレート」  
カカオの美味しさを感じられるチョコレートにするために、カカオの食感を残しています。

### オススメ！

ベトナムチョコラクリーム / 500円

なめらかでコクのある特製ソフトクリームと、ふんわり絞りがたて生チョコの2つの食感と温度が重なった新しいチョコソフトです。

ビター生チョコラクリーム / 500円

カカオ本来の味わいが楽しめる大人の本格派ビター。濃厚なミルクとほろ苦さが出会うときに完成する大人のバランスが楽しめます。

スウィート生チョコラクリーム / 500円

まったり甘い口どけの中に深い焙煎のカカオの風味。ビターではない濃厚チョコレートが味わえます。

※価格は全て税別です

【店舗・商品に関するお問い合わせ先】 株式会社オペレーションファクトリー 担当：谷川友規 〒550-0014 大阪市西区北堀江1-12-10 山田ビル2F

TEL：06-6535-9006 MAIL：tanigawa@opefac.com URL：http://www.opefac.com

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】 株式会社SUZU PR COMPANY 担当：鈴木恵子 TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com http://suzu-pr.com/

初出店！

# アーモンドチョコレート専門店 「marcona (マルコナ)」

世界最高峰のアーモンドの女王マルコナ種。  
最高峰の厳選素材で究極のアーモンドチョコを追求しました。  
毎日お店で出来立ての究極の味わいを提供します。



アーモンドチョコレート

**おすすめ！**

**アーモンドチョコレート (プレーン) / 590円**  
カリッとしたアーモンドを引き立てる、  
香り豊かなベトナム産カカオの風味を味わえるスタンダードな味わい。

**アーモンドチョコレート (塩ミルク) / 590円**  
世界初、高知県の塩職人が天日で作る「カカオ塩」使用。  
塩がすべての素材の良さを引き立てる、他では食べれない商品です。

**アーモンドチョコレート (チーズ) / 590円**  
厳選のミモレットとグリエールチーズをブレンドした  
程よい塩味がチョコのうまみを引き立てる、ワインと合わせたい一品。

※価格は全て税別です



カカオニブのショコラフィナンシェ

# チョコレート焼き菓子専門店 「of the oven (オブザオーブン)」

初出店！

ベトナム農園から輸入、加工まで  
すべて自社で管理して育てたこだわりのカカオ豆。  
特徴を最大限に引き立てることを追求した焼き菓子を  
いつも焼きたてで提供します。

**おすすめ！**

**カカオニブのショコラフィナンシェ / 250円**  
外はサクッと、中はしっとり。  
純粋なカカオチョコレートの風味が後から追いかけてくる  
究極のチョコフィナンシェ。

**カカオブラウニー / 300円**  
表面はサクッとほろ苦い、中からは濃厚カカオチョコがとろりと  
溶け出します。  
温めても、冷やしても美味しい素材にこだわるブラウニー。

※価格は全て税別です



カカオブラウニー

【店舗・商品に関するお問い合わせ先】 株式会社オペレーションファクトリー 担当：谷川友規 〒550-0014 大阪市西区北堀江1-12-10 山田ビル2F

TEL：06-6535-9006 MAIL：tanigawa@opefac.com URL：http://www.opefac.com

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】 株式会社SUZU PR COMPANY 担当：鈴木恵子 TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com http://suzu-pr.com/

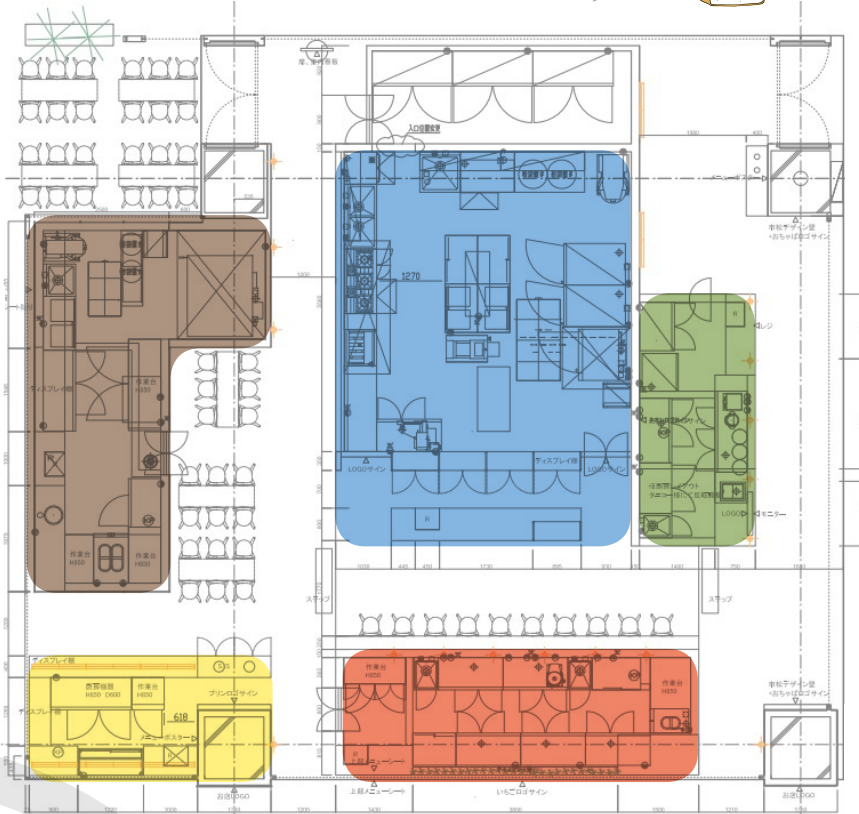
フロアマップ

Chocola  
mar  
co  
na  
of the oven  
BAKE SHOP

- 生チョコソフトクリーム専門店  
「Chocola」
- アーモンドチョコレート専門店  
「marcona」
- チョコレート焼き菓子専門店  
「of the oven」

高級食パン専門店  
「明日が楽しみすぎて」

明日が  
楽しみ  
すぎて

※図面の椅子席は  
全てスタンディングとなります。

日本茶ミルクティー専門店  
「OCHABA」

OCHABA  
日本茶ミルクティー専門店

プリン専門店  
「プリーーン！」

プリン専門店  
プリーーン!

いちごスイーツ専門店  
「CRAZY STRAWBERRY」

CRAZY STRAWBERRY

フロア構成

- 関西初 ▲ 日本茶ミルクティー専門店  
「OCHABA (オチャバ)」
- 初出店 ▲ 高級食パン専門店  
「明日が楽しみすぎて (アシタガタノシミスギテ)」
- 初出店 ▲ いちごスイーツ専門店  
「CRAZY STRAWBERRY (クレイジーストロベリー)」
- 初出店 ▲ プリン専門店  
「プリーーン！」
- 初出店 ▲ 生チョコソフトクリーム専門店  
「chocola (チョコラ)」
- 初出店 ▲ アーモンドチョコレート専門店  
「marcona (マルコナ)」
- 初出店 ▲ チョコレート焼き菓子専門店  
「of the oven (オブザオーブン)」



【店舗・商品に関するお問い合わせ先】 株式会社オペレーションファクトリー 担当：谷川友規 〒550-0014 大阪市西区北堀江1-12-10 山田ビル2F

TEL：06-6535-9006 MAIL：tanigawa@opefac.com URL：http://www.opefac.com

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】 株式会社SUZU PR COMPANY 担当：鈴木恵子 TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com http://suzu-pr.com/