



末広通にある店舗は、
店名が入った大きな看板が目印



パイの焼き加減が選べるのは、妻・由梨さんの提案。
岡本さんのお薦めは「こんがり」

和菓子店で勤務していた頃、知人が営む洋菓子店のカスタードクリームのおいしさに魅了されました。「自分も洋菓子を作りたい」と思うようになり、38歳で洋菓子職人への転身を決意。知人の元で修行を積み、開業の準備を進めました。商工会議所で事業計画書の作成方法などを学び、市からオーブン購入費の資金補助を受け、令和3年2月にオープンしました。

こだわりの開業のきっかけにもなったカスタードクリーム。地元産や国産の原材料を使用し、素材の持ち味を大切にしています。「また来たい」と思ってもらえるよう、10種類ほどの洋菓子を販売する他、パイの焼き加減やクリームの種類にも工夫し、選べる楽しさを提供しています。これからも、お客さんに喜んでもらえる商品作りと丁寧な接客を行ってまいります。

市の創業支援事業を利用して創業した方の
きっかけややりがいなどを紹介します。

ID 3489

創業支援事業
について

