

長年の夢を叶え、 こだわりの無添加パン屋さんオープン



毎日のパン『フランス堂』

所在地 丸25-1 小犬町西掛市たつの
 代表者 千恵 林上
 TEL 0791-68-9041
 営業時間 午前9時～午後3時30分
 定休日 日曜日

書を作成することができました。また、作成した事業計画書を活用し、市の創業支援事業補助金の採択を受けられたこともあり、今年三月、ついに夢を実現させることができました。

○お店の魅力は
 毎日、約三〇種類のパンを製造しています。全商品無添加にこだわり作っていますので、派手さはないですが、素朴ながらもやさしい味と好評です。

オススメ商品は沢山ありますが、一番の人気商品は自家製カレーパンです。ルーは水を一滴も使わずスパイスを調合し作成、タマネギ・ニンジンといった食材は地元産を使用しています。また、油で揚げずに焼き上げている点も特長で、癖になるピリ辛でカロリーを抑えた逸品です。

その他、湯煎でじっくり仕上げたクリームパンや北海道産小麦一〇〇%の食パン、本場フランスの主流製法である、低温長時間発酵させてから焼くフランスパンなどもイチ押しです。



「商品を揃え、お待ちしております」と店主

まだまだ魅力ある商品を多数ご用意していますので、是非一度当店に足をお運びいただきたいです。

○これからは
 創業間もない店ですので、広くPRに努め、もっと地域の皆様を知っていただき、地域に愛され、地域に貢献できる店でありたいと考えています。

そのため、デイサービスの外出レクリエーションの一環として当店をご利用いただいたり、子供たちの校外学習としてパン作り体験教室を開いたり、色々なことに挑戦していきたいです。

※価格は一個税込一五〇円

○創業までの道のりは
 パンがずっと大好きで、パン屋さんになることが幼い頃から夢でした。調理師専門学校を卒業後、神戸の老舗パンメーカーで一二年間勤務し、製造から販売まで多様なスキルを習得。結婚を機にたつの市へ転居してきてからも、スーパリーの製パン部門でパート勤務するなど、常に夢に向かって歩

んできました。昨年、ひと段落した子育てに合わせ創業を考え始めていた時、龍野商工会議所が主催する『たつの創業塾』の存在を知り、すぐさま受講を決意。集客や販促活動に必要な知識から、売上予測の作り方や収支計画・資金計画等会計に関する知識まで幅広く学べただけでなく、実際の創業に役立つ事業計画