



## こうまつや もっちり庵

### 創業のきっかけは？

きっかけは、創業101年の時計店を経営していた父の死去でした。時計店の屋号「幸松屋」の屋号を残した上で、新たな業態で開業したいと決意し、かねてファンであった羽生市にあります「羽生もっちり庵」の店主のもとで約半年間の修業後、無事開店することができました。

### 事業内容は？

「もっちり焼」の製造・販売を行っています。お店は久喜駅前商店街に位置し、本店の羽生もっちり庵の姉妹店になります。もっちり焼とは小麦粉・米粉・タピオカ粉等を独自ブレンドした生地で、たっぷりのあんこやクリームを包んでいる“もっちりとしたかわいい謎の甘味”を販売しています。冷めてから本領を発揮する、常温が食べ頃の粉物です。その時々の温度で召し上がっていただくのがベストですが、温めてもおいしく召し上がれます。特におすすめなのが“おぐらチーズ”で、毎日変わる日替わり気まぐれメニューは甘いものから総菜系まで幅広く用意していますので、ぜひお試しください。

### 今後の展開・夢は？

もっちり庵と幸松屋、双方の屋号へのプレッシャーはありますが、「無性に食べたくなる」「食べると幸せになる」など、お客様からの温かい言葉が励みになっています。今後はメニューを拡大し、地域の方々がさらに親しみやすいお店にしていきたいです。

## 中山 歩 さん



### 中山 歩 (なかやま あゆみ) さん (32)

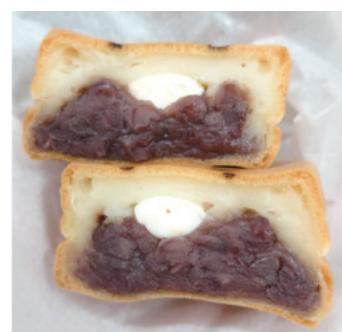
久喜市出身。趣味は散歩、パンダを見ること、新しくできたお店巡り、歌舞伎・演劇鑑賞など、多数。地域のイベントにも積極的に参加して、ネットワークを広げている。

#### こうまつや もっちり庵

[https://twitter.com/koumatsuya\\_hmg](https://twitter.com/koumatsuya_hmg)  
 久喜市久喜中央3-1-4 久喜駅西口から徒歩3分  
 創業 2022年2月  
 TEL 0480-21-0377  
 事業内容 もっちり焼きの製造・販売



久喜駅西口から徒歩3分 営業時間11:00~19:00  
定休日：水曜・第3月曜 駐車場：無



大判焼きのようにふわふわしているわけではなく、もっちりした独特な食感が人気