



2026年4月7日

報道関係者各位

パパのおかしやさんResho(りしょう)

**【新規オープン】偏食っことママのための
栄養満点パウンドケーキ専門店が岡山に誕生！**

調理師免許を持つ住職が手がける、
青大豆の自家製おからと豆乳を使用した無添加パウンドケーキ

パパのおかしやさんResho(所在地:岡山県岡山市中区国富)は、2026年4月19日(日)真言宗の寺院「理證院」の一部を改装した店舗をグランドオープンします。「偏食の子供にも安心して食べさせられるおやつを」というコンセプトのもと、調理師免許を持つ住職が丹精込めて製造する、青大豆由来の自家製おからと豆乳を使った無添加パウンドケーキ専門店です。



■わが子の偏食から生まれた、親心のパウンドケーキ

店主の次男が2〜3歳の頃、偏食に悩んだ経験が出发点です。「少しでも栄養を摂ってほしい」という親としての想いから試行錯誤を重ね、辿り着いたのがパウンドケーキという形でした。夫婦二人で、すべての工程を一つひとつ丁寧に手作業で行っています。

■調理師免許を持つ「住職」が心を込めてお届け

主な製造を担当するのは、調理師免許を持つ寺の住職。静かな空間でひとつひとつ心を込めて焼き上げています。寺という場所が持つ「丁寧さ」「誠実さ」そのものを、味と製法に宿した逸品です。

■「青大豆」から作る自家製おから・豆乳を使用、国産・無添加へのこだわり

全商品に使用のおからと豆乳には、山形県産の希少な青大豆「秘伝豆」を採用。甘みが強くまろやかな風味が特徴で、絞りたての自家製豆乳とおからを使用することで、素材本来の美味しさを最大限に引き出しています。また、血糖値が上がりにくい種子島産の粗糖をはじめ、国産素材・無添加にこだわることで、親御さんが子供に安心して手渡せるおやつを実現。一般的なパウンドケーキより甘さを控えめにし、しっとりとした食感を大切にすることで、偏食のお子様でも口にしやすいよう工夫しています。

■操山の麓、自然と歴史に包まれた癒しの空間

店舗は、岡山県庁から車で約5分、岡山市中心地からほど近い場所に位置しながらも、国道250号線から一步入った閑静な住宅街・操山の麓にあります。県指定重要文化財の多宝塔・仁王門で知られる瓶井山安住院の向かいに構える店舗は、訪れた方がほっと一息つけるような穏やかな空間です。子供とのお出かけや操山周辺の散策のついでにも、ぜひお立ち寄りください。

店舗名:パパのおかしやさん Resho 所在地:岡山県岡山市中区国富 グランドオープン日:2026年4月19日(日)
営業形態:月1〜2回・基本予約制 予約・お問い合わせ:公式LINE / Instagram



【会社名】パパのおかしやさんResho(りしょう)【代表者】生駒 紗穂 【住所】岡山県岡山市中区国富2-28-18

【事業内容】菓子製造、販売 【Instagramアカウント】@papano.okashiyasan_resho

◎本件に関するお問い合わせは 担当の生駒までお願い致します。

TEL:080-2983-7294 E-mail:papano.okashiyasan.resho@gmail.com

◎当リリースは、下記が担当いたしました。こちらにもお気軽にお問い合わせください。ただし、文書の内容は、会員事業所様自身が作成されたものです。商工会議所が責任を負うものではありませんのでご了承ください。

本件担当:岡山商工会議所 中小企業支援部 専門指導グループ 岡田 (TEL 086-232-2266)