



有限会社 岡本和彦商店
一粒庵 いしい
イシイの甘栗&イシイのジェラート

〒 320-0806

栃木県宇都宮市中央 2-8-10

URL <https://www.oks1961.co.jp/>
<https://www.instagram.com/amaguri1961/>

Company data

代表取締役

岡本 明彦

プロパンガス事業を営む家系に生まれるも、古き良きものを後世に残すことがしたいと考え、模索する中で「一粒庵 いしい」の甘栗に出会う。その後、同店舗で修業を積み、事業を承継。2024年10月にリニューアルオープンを果たし、現在はジェラートの開発にも注力している。

Personal data



焼きたて甘栗と新開発ジェラートで日本一の「おいしい」を目指す

宍戸 甘栗に関連する商品を取り扱う専門店「一粒庵 いしい / イシイの甘栗&イシイのジェラート」さん。岡本社長はどういったきっかけで、この事業を始めるに至ったのですか？

岡本 私は代々プロパンガス事業を展開する家系に生まれました。しかし自分が継ぐとなった時に違う事業に挑戦したいと思ひまして。何がいいのかと模索する中で、創業から30年以上の歴史を持つ「一粒庵 いしい」の甘栗に出会ったんです。私は当店にお客さんとして通っていたのですが、当時の店主が閉店を考えていることを聞き、この素晴らしいお店を後世に残すため事業を引き継ぎたいとお話ししました。そして前店主のもとで1年間修業し、2024年10月にリニューアルオープンを果たしたんです。

宍戸 こちらで販売されている商品につ

いても、ぜひ教えてください。

岡本 当店の甘栗は30年守り続けた秘伝の工程のもと、専用の窯で毎日丁寧に焼き上げており、豊かな甘みある味わいと、焼きたての香ばしい風味が楽しめるんです。中でも、特に販売に注力しているのが、当店の甘栗を使用した本格的なジェラートです。甘栗にあまり親しみのない若い人たちに、ジェラートを通じて甘栗の良さを知ってもらいたいです。そのことが甘栗専門店としてのこの店を長く守っていくことにもつながるのではないかと考えています。

宍戸 こうしてジェラートのラインアップを眺めているだけでも、鮮やかな色彩に心を踊らされます。

岡本 ありがとうございます。もちろん一番人気のフレーバーは甘栗ですが、生ミルク、いちごミルク、いちごソルベ、

生チョコ、もおすすめてです。当店のジェラートの多くは「生ジェラート」と呼ばれていて、製造後冷凍保存せずすぐショーケースに並べた、つくりたてのジェラートなんです。驚くほどふわふわでなめらかな口あたりと新鮮な風味が堪能できます。

宍戸 素晴らしいものを後世に残していきたいというご自身の思いを実現され、やりがいもひとしおでしょう。

岡本 ええ。お客様の「おいしい」というお言葉や、喜んでジェラートを食べている表情を見ると、大きなやりがいを感じます。今後はお客様の世代交代に備えて、若い方に甘栗の魅力を伝えていけるよう、通信販売なども通じて全国への普及に励んでまいります。そしてジェラートについても「日本一おいしい」と言ってもらえるものを目指し、力を尽くしていきたいですね。



Guest Comment

宍戸 開 (俳優)

古くから続く良いものを、いかに次世代まで残していくかを考えられている岡本社長。そのバイタリティが素晴らしいと感じました。ジェラートをきっかけに、若い人たちにも甘栗の魅力が伝わると良いですね。私の妻も栗が大好きなので、ぜひ今後も事業を安定的に継続して行ってほしいと思います！



▲ おいしい甘栗やジェラートの魅力について話し合い、会話に華を咲かせる岡本社長と宍戸開さん