

CONTENTS

- 01 頑張る企業に活力を!
創業支援編「薪窯ピツツア ベルポスト」
- 02 特集/中小企業・小規模事業者等に対応した国の支援制度
- 05 6月通常議員総会報告
- 06 議員選挙・選任
- 10 やまがたチャレンジ創業応援事業編「焼肉いわじ」
- 11 老舗紹介「株式会社 鈴木工務店」
- 13 鶴岡商工会議所 景況調査
- 14 Business Box



「サクッ」「モチッ」の
食感が楽しい!
一度食べたらクセになる

本格薪窯ピツツア

頑張る企業に活力を!

創業支援編

薪窯ピツツア ベルポスト

オーナー・シェフ 本間大介さん(左)

◆開業までの経緯

私 たちは同級生で2人とも、地元を離れていた20年間、それぞれ東京でフレンチとイタリア料理の仕事に関わってきました。会社のためにと無我夢中で働いてきましたが、同じ頑張るなら、自分自身と大好きな鶴岡のために、今までの経験を活かして仕事をしたいと考えるようになりました。開業するにあたり、店舗を持つかどうか

迷いましたが、早く、たくさんの人間に「薪窯ピツツア ベルポスト」を知ってもらうため、キッチンカーを購入し、移動販売から始めることにしました。

◆事業所の紹介

店名の「ベルポスト」とはイタリア語で「いい場所」という意味です。修業を重ねたプロの職人がピツツアを作るパフォーマンスを披露。そして出来立て熱々のピツツアが食べられる楽しい場所を提供

します。私たちが作るピツツアは、まわりはサクッと、中はモチッとした食感が楽しめます。口当たりが軽く食べやすいので、幅広い年齢層から好まれると思います。

◆今後の取り組み・目標

一番の目標は店舗を持ちながら、移動販売も続けることです。そのために今はキッチンカーで庄内を数多くまわり、たくさんの方に美味しいピツツアを届けます!

薪窯ピツツア ベルポスト

☎ 080-9634-6354

✉ bel_posto.since2018

出店場所等は
インスタを
チェック!



車内にある石窯は、イタリアから輸入した石材を使ったもの。薪を燃やして本格クリスピーピツツアを焼き上げる。

春に販売していた限定メニュー(ベーコン・菜の花・モッツアレラチーズ・トマトソース)。夏メニューもお楽しみに!

