



Oh là là 法式甜點 2016 年以網購宅配起家，建立了穩定成長的訂單，擁有好口碑評價。



2019 年選擇在高雄後火車站的後驛商圈，開設實體店面，提供舒適的下午茶空間。老闆原在電子及傳統產業高就，為了興趣與圓夢，遠赴藍帶廚藝學校進修，學成歸國後，創立 Oh là là 品牌並開始他的甜點夢。

Oh là là

唸的時候oh是第四聲，第一個là唸第三聲，第二個là唸第二聲。雖然法國人是用此表達糟了，但也沒那麼嚴重啦的意思，不過聽起來是種很可愛的情感傳達。

曾旅居加拿大並且在歐洲攻讀碩士學位，在學成歸國後，長達10多年的時間在電子及傳統產業擔任高階主管。因為夢想成為甜點創作的主廚，決定遠赴藍帶廚藝學校學習甜點製作，正式開啟了他的甜點夢想。



主廚走過世界各國，品嚐過世界各地甜點美食，憑藉過往的經驗及處女座個性，對食材選用的堅持以及每一個創作出來的作品必須色、香、味俱全。讓每位喜愛甜點的人，都能夠在品嚐主廚所製作出來的甜點的同時，跳脫以往大家對甜點過於甜膩的感覺，並且能感受到細緻及幸福的滋味。





Oh La La Patisserie Shop has started the business through the online sales and delivery services since 2016. Additionally, there has been a steady increase in orders by internet marketing as well as word of mouth. For offering high-quality service of Teatime, Oh La La Patisserie Shop had a brick and mortar location in Houyi near Rear Entrance of Kaohsiung Main Station. Despite the fact that the shop owner originally worked in the field of Electronic Parts and Components Manufacturing, he went to Le Cordon Bleu to further the better skills to realize the dream of establishing his own brand and opening the shop—Oh La La Patisserie Shop.



2016に起業した Oh la la フランススイーツは、ネット宅配専門店であった。口コミで評判が高いため、注文が順調に増えてきている。2019年に高雄駅裏口側の後駅商店街に店舗をオープンし、アフタヌーンティーができる雰囲気がいいゆったりとした場所を提供している。オーナーはもともと電子工業やローテク産業に勤めていたが、夢を追うために、世界的な教育機関である「ル・コルドン・ブルー」に赴き、菓子職人の資格を取得した。帰国後、Oh la la というブランドを設立し、スイーツ作りの夢を確実に実現していく。

Oh la la 프렌치 디저트는 2016 년 인터넷 주문으로 오더를 받기 시작해, 좋은 반응으로 입소문을 탔습니다. 2019 년에는 가오송기차역의 후역 상권에 오프라인 매장을 열고 애프터눈 티를 마실 수 있는 편안한 공간을 제공 중입니다. 사장님은 원래 전자 및 전통산업 분야에서 이름을 날린 분으로, 디저트 분야에 꿈과 흥미를 가지고 르꼬르동블루 연수 후 귀국하여 Oh la la 브랜드를 창립, 그의 꿈을 시작하였고

