

「旬の美味しさ、手軽に味わって」 果実店が営む開店10周年のジェラート店

塩竈市本町商店街にある渡辺果実店が経営するジェラート専門店「Gelateria Fruits Laboratory（ジェラトリアフルーツラボラトリー）」は今年で開店10周年を迎えた。季節ごとに旬の果実の味を引き出したジェラートが味わえる。店長の渡邊敬久さんは「店名のように、果物とジェラートとの相性を何度も試験した。最適解の味を堪能してほしい」と話す。

渡邊さんは皮を剥くなどの手間がある果物を、より手軽に食べてもらうために加工品の販売を考えていた。素材の持ち味を生かしやすく、加工時のロスが少ないことからジェラートを採用した。

果物の美味しい時期は約2週間と考える渡邊さんは、旬の果物を品種や産地のリレーで仕入れることを重視している。試作の難しさについて「生食でおいしい果物が、必ずしもジェラートと合うとは限らない。下処理で試行錯誤が続くときもある」と話す。

「注文が多くなり、需要に対して供給が追いついていない。より安定的に商品が供給できるよう、生産体制を強化することが課題だ」と今後の目標を語った。県は今後も「農産の日」に合わせ、生産団体や企業と連携しながら、季節ごとの食材PRやメニュー開発を推進していく予定だ。

【記事執筆】 宮城県農業会議

ジェラートを手に渡邊さん



ショーケースには常時16種類あり、果実のフレーバー以外にも市内産の藻塩を使用した「藻塩ミルク」なども販売されている。

