



Point

センターの貸与制度で
新たな第一歩を
踏み出せました。

代表 小松 太史
こまつ たいし

オリジナルジェラートで地域の旬を発信 貸与制度を活用

旬の食材を余すことなく

横手で複数の飲食店を経営する小松太史氏が、昨夏新たに、地元の新鮮な野菜や果物を使用する“地産地消型”ジェラート専門店「ジェラテリアシータ」をオープンした。小松さんは、フードロス削減や規格外農産物の活用について思案する中で、食材を余すことなく活かせる加工品としてジェラートに可能性を見出し、その名店として広く知られる岩手県雫石町のジェラート店「松ぼっくり」の門を叩いた。

研修を快諾してくれた経営者と意見交換し、背中を押してもらった小松さんは、スタッフとともに定期的に雫石町に通い、約1年をかけて製造ノウハウを習得。そのかわり、補助金活用や金融機関からの借入れを検討していたところ、活性化センターの設備貸与制度を知った。同制度を活用してジェラート製造機等をはじめとした厨房設備一式を導入し、再開発が進む横手駅東口そばにお店をオープンした。

地域を繋ぐ“小さな道の駅”を目指す

シータのジェラートはすべて自家製。地元農作物を使うレシピは、食材本来の味と香りを重視し、生産者と打合せを重ねて開発する。「桃ジェラートを食べたお客さんに『この桃を食べてみたい』と言われ、その農家さんを紹介したこともあります」。店頭では農産物や加工品も販売するほか、地元のカフェ等とのタイアップ企画も実施。12月に開催したジェラート作り体験イベントでは、リンゴ生産者を招き、子どもたちにおいしさの秘訣を伝えてもらった。小松さんが目指すのは、生産者とお客さんを繋ぐ“小さな道の駅”のようなお店だ。

「農家さん同士の繋がりで、『うちの野菜も使ってみて』と新たに声をかけていただくことが多く、地元においても、ご提案いただいて初めて知る食材もあります。ジェラートやお店を通して、地域のいいものを発信していきたいです」。

センター活用事例

【設備貸与】

ジェラテリア シータ

〒013-0025 秋田県横手市寿町9-8 寿ビル1F
TEL.080-4514-8129 <https://gelateria-sheeta.com>

GELATERIA SHEETA @gelateriasheeta

GELATERIA SHEETA @GSheeta



メニューは日替わりで、地元の日本酒や玄米を使ったフレーバーも。

活用事例

設備導入の支援

設備の導入により、経営基盤の強化を目指す企業に対し、必要とする設備を割賦販売またはリースします。

【お問い合わせ】 設備・研究推進課 TEL.018-860-5702