

《中部西和賀》夢をかなえて店舗をオープン！ 西和賀町のいちご農家がジェラート店を開店

西和賀町の冷涼な気候を活かし、夏場にいちご栽培をしていた菊池伸也さんは、自身の栽培するいちごの品種「赤い妖精」の鮮やかな赤い色とさわやかな酸味がジェラートに合うと考え、数年前から遠野のジェラート店で学び、委託加工したジェラートをキッチンカーで販売してきました。

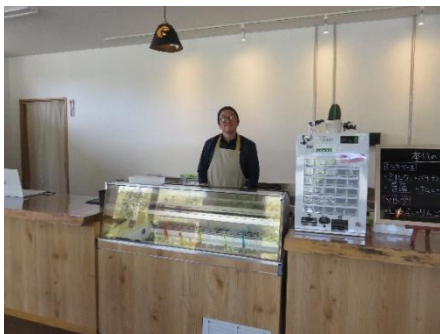
実際に販売し、ジェラートが子供から大人まで人気の食べ物であることに手ごたえを感じた菊池さんは、自身で加工し、店舗で販売することを決意。構想から数年がかりで、機械の導入やかつて産直であった場所の改装等を行い、準備を進めてきました。

また、友人の紹介で知り合った県外の有名イタリア料理店のシェフから講習を受けながら、果物の風味と香りを味わえるミルクを使わないタイプのソルベを始め、ヨーグルト味や杏仁豆腐味など十数種類を試行錯誤の末に商品化しました。

お店の名前は「七色冷菓（なないろれいか）」です。オープンの5月2日から大盛況で、気に入ってリピーターとして何度も通うお客さんや、県外や盛岡から訪れるお客さんもいます。

就農前にホテルでの勤務経験のある菊池さんは、接客がとてもスマートです。新しいフレーバーのアイデアが次々浮かんでくるとのこと、味の種類は現在も増え続けています。

普及センターでは今後もいちご栽培や情報提供等支援を継続していきます。



(ジェラート店の内装も西和賀町の工芸品を使用)



(子供から大人まで人気のジェラート)