

# 今後の取り組みについて

地域の特徴を活かしたジェラートショップ・プロデュース

2017年 羽咋道の駅（石川県） ジェラートショップ「マルガージェラート」オリジナルフレーバーの展開と他店（カフェテリア・パン工房）の商材と組み合わせた商品展開 ブリオッシュジェラート、アフォガードなど、

地元・羽咋出身のフードクリエーターとのコラボイベント（諏訪綾子）開催

# 今後の取り組みについて

ジェラテリアとデジタルサイネージとの融合ショップ⇒福岡天神プロ  
デュースショップ 3月オープン予定

デジタルサイネージとは、屋外や店頭などに設置された液晶ディスプレイなどの映像表示装置。近くにいる人や通りすがりの人に案内情報や広告などを表示する装置で、看板やポスターなどを電子化したもの。

主にデジタルサイネージに表示されるのは、設置者から利用者や通行人への案内や広告などで広告媒体としては、特定の時間と場所を指定して表示でき、ポスターのように入れ替えの手間がかからない点が注目されている

デジタルサイネージで、ジェラートの製作過程、素材の生産者の顔・風景・メッセージなどをおとしこみ、付加価値をより高め”ストーリーのある商品”の可能性とジェラートの一般的な概念を覆すことを追求する実証実験店舗の役割も担う

# 今後の取り組みについて

経営者と職人のバランスをうまくとる

売上・利益の追求とジェラートの味へのこだわり・ジェラートを軸にした複合商材の開発・販売

- ・工場を増築する プレハブ冷凍保管庫の増設・機械類の増設・スタッフの増強
- ・コンテストへの挑戦
- ・全国メディアへの露出

取材したくなるような店舗・取り組みに力を入れる⇒プロデュースショップ

- ・沖縄・やんばるカルチャー合同会社を軌道に乗せる⇒ちゅら海水族館・空港への販路拡大
- ・アーティストとのコラボに力を入れていく

九谷焼作家・バイオリニスト(イリュージョン)・CIPANGO・京都コネクション

- ・映像をしっかり作っていく イメージCM製作・企業・個人
- ・新作フレーバーの提案⇒店頭でのワクワク感・アピール
- ・店舗移転リニューアルに向けた準備
- ・現状の卸先・委託販売先・プロデュースショップとの関係強化
- ・後継者の育成強化
- ・ジェラート協会としての活動 コンテストの開催・マエストロを増やす

ジェラート業界全体の発展⇒とにかく店舗数を増やす(イタリアに比べて圧倒的に少ない)文化にする(パールジェラテリア・パステリア)

# 今後の取り組みについて

・とにかく一歩先に踏み出さねければ価値はどんどん下がっていく⇒常に新しいことへの挑戦を続けること

・伝承⇒守り続けて文化を受け伝えて続けていくこと 伝統⇒常に新しい分野へ挑戦し続ける革新の連続

・イタリアンジェラートを日本のフィルターを通して独自の文化に発展させる⇒伝統文化に

・ショッププロデュースを通して全国にジェラテリアを増やす

(フリーザーとディッピングショーケースはセット・店舗では常に出来立てジェラートが食べられるが当たり前・バール文化を日本風にアレンジ⇒どら焼き・モナカ・抹茶ラテなど提供  
クールジャパン視点)

・ジェラートマエストロの普及・地位向上・コンテストの開催

・ジェラートビジネスモデルの理解・真剣に取り組めば利益を生み次の事業展開にも資金が回せて人も雇用でき、農家と連携することで地域素材で活性化にもなる・さらに人並み以上のライフスタイルが送れる⇒学生のなりたい職業No1を目指す

・価値観を共有できる仲間を増やす 大義の旗のもとチームでプロジェクトを動かすと地域で大きなうねりとなり一つの現象が起きる(能登のもったいないPJ/やんばるカルチャー)

# 今後の取り組みについて

- ・コンテストへの挑戦 勝てば勇者、負けても挑戦者 どちらにしても次へのステップになる
- 新しい事業体・・・「丸角」1年で撤退 だがそこで得た経験や人脈は今にすべて活かされている
- ・あらゆるものを創発していく⇒オリジナルにこだわる・センスを磨く 既存にあるものとあるものをどのように、いかに組み合わせるか、、、こちら側のセンスが問われている
  - ・本物に触れ続けること 本物の器、音色、人、、、そのものが本当にその人の内側から湧き出てきたものなのかどうか、、、創発されたものなのかどうか、、、なんでもすぐに手に入る時代だからこそ手間暇かけて裏側に壮大なストーリーが広がってるモノ・サービスにこそ大きな価値がある⇒価値のあるものにはしっかりと対価が支払われる
  - ・東京にお店を出すことがステータスとは思わない・出店することがステータス・成功者の証でもない 本当に美味しいジェラートであれば・またその価値があれば地方でもお金と時間を使ってわざわざ足を運ぶ 外（外国人・首都圏）の人からみた地域素材の価値に気づけるかどうか 客観視できるこちら側の視点が問われている
  - ・ジェラートの可能性は無限大でいかようにも発展させられる あとは携わる自分が己の可能性をどれだけ信じていることができるか...他人の評価に惑わされることなく最後まで自分の味を貫き通すこと(いいと思ったものはどんどん取り入れオリジナルにする) ジェラート本来の楽しみ方を忘れないように⇒不特定多数ではなく、目の前のあなたをいかに喜ばすことができるか
  - ・レシピ数値で表されるレシピは実はたいしたことはない 同じ素材・レシピ・フリーザーを使っても出来上がるフレーバーは実は微妙に違う⇒農家との連携商品、プロデュースを何件もこなしてわかってきたこと 化学理論に裏付けられた組成式を基礎に長年の経験からくる独自の感覚で製作する ジェラートマエストロの奥深さ 10年以上製造を繰り返し感覚を研ぎ澄ます 機械はあくまで道具⇒カスタードをたくのも何度も銅鍋を焦がしながら失敗を繰り返しベータ化⇒アルファ化のタイミングを体で覚えておく・ジェラートベースの乳化をしっかりと完了する⇒カスタードマシンやパステ・フリーザーの導入 ジェラート1本で15年以上続けることができブランドもライススタイルもさらに上げ続けることが出来る、、、皆さんはなぜだと思いませんか？ 僕はその答えを持っています
  - ・自分の発する言葉が未来をつくり世界をかえていきます 石川県発信のジェラートで世界を切り拓く