

開業準備中・そしてopenしてからも
色々サポートしてもらい
ありがとうございます♪

Gelateria Fortuna

Instagram



地域の豊かな食材を活かす ジェラートショップ Gelateria Fortuna

イタリアの氷菓子！
ジェラートショップが
須佐にオープン

規格外の果物を活用
フードロス削減へ

地域で育った旬の味☆
個性豊かなフレーバー

イタリアの氷菓子！ジェラートショップが須佐にオープン

4月下旬、須佐駅から歩いて約10分の場所にジェラートショップ「Gelateria Fortuna(ジェラテリア フォルトゥーナ)」がオープンしました。ジェラートとは、イタリア発祥の凍らせたお菓子のこと。アイスクリームに比べて乳脂肪分がやや少なく、滑らかな舌触りと素材の風味をしっかりと感じられることが特徴です。店主の福島さまは、栄養士の学校を卒業後イタリアンのお店や本場イタリアでの修行を重ね、帰国されてからは国内各地の飲食店で料理長や店長を務めた経験をお持ちです。店名のFortuna(フォルトゥーナ)という言葉の意味は、イタリア語で「幸運」。ジェラートを味わう方々を幸せにしたいという願いが込められているそうですよ。



規格外の果物を活用 フードロス削減へ



結婚を機に須佐へ移住した福島さまは、新鮮な食材が安く手に入ることに驚いたそうです。特に注目したのは、小川地区の平山台果樹園。桃、梨、ぶどう、りんご、栗など1年を通じてさまざまな果物が生産されている山口県有数の果樹団地です。ところが、規格外となってしまった果物や野菜が大量に破棄されていることを知り、これらを活用できないかと考え始めました。そこで思いついたのがジェラート。果実の部分だけ使用するため規格外になってしまう形の悪さや傷みがあっても問題がなく、ジェラートは賞味期限表示も必要ないためロスも最低限に抑えることが可能です。育児中の福島さまが家庭と両立しながら無理なく経営を行える営業方法にも合致。子育てをしながら夢を実現できたことで、同じように好きなこと・得意なことで活躍したいママや夢を持つ女性に「諦めないで」というエールを送りたい！という思いから、萩市ビジネスプランコンテストに出場。フードロス削減と須佐地域の賑わいが期待できる事業が評価され、ビジネスプランコンテスト2023の一般部門にて優秀賞を受賞されました。

地域で育った旬の味☆個性豊かなフレーバー



ミルク、チョコ、抹茶といったスタンダードな味に加えて、あずみ蜜柑、赤米ミルク、焼き芋、トマトといった珍しい味のジェラートも。どれも須佐地区および近隣の地域で採れた旬の食材から作られています。季節ごとに変わる、Gelateria Fortunaでしか味わえないフレーバーを是非お楽しみください♪お店がある場所は、夏に開催される須佐花火大会のメイン通り。暑くなるこれからの時期、須佐湾を眺めながら冷たくて美味しいジェラートをまったり味わうのもオススメです。

【あげる！はぎビズ】 萩市ビジネスチャレンジサポートセンター

【TEL】090-7130-4520 【MAIL】info@hagibiz.net

【HP】<https://hagibiz.net/info/>

【相談時間】9:00～17:00

【定休日】日曜日、月曜日、祝日、年末年始

〒758-0022 山口県萩市大字浜崎町209番

萩市インキュベーションセンター内

はぎビズHP
ブログで毎日情報発信中♪



はぎビズだより
バックナンバー

