

合同会社ドゥミール

〒 969-3554 福島県河沼郡湯川村大字熊ノ目字三ツ江 2428-7 TEL.0241-23-6148

エディブルフラワーを使い味、食感、栄養、安全性すべて揃ったジェラートを商品化



エディブルフラワージェラートを使ったデコレーションケーキ

きっかけ・課題

当社は『道の駅あいづ 湯川・会津坂下』内にジェラート店『12か月のジェラート』を構えています。一般的にジェラートは、ソフトクリームと比べて「食感がかたい」「ザラザラしている」といったイメージがあるほか、近年の健康志向により甘いものの自体が敬遠されがちになってきているのが現状です。こうした課題に加え、食品の安全性に関心を持つ消費者が増えていることもあり、従来の商品とは一線を画した新し

い手作りジェラートの開発・商品化を試みました。

課題解決のために考案したのが、エディブルフラワー（食べられる花）を使ったジェラートです。安全と品質にこだわり、おいしくて栄養があり、また見た目も美しく消費者の興味をそそるエディブルフラワージェラート。その試作開発を行うにあたり、必要な設備機械装置の選定・導入、最適なエディブルフラワーの検討・選定から始めました。

INTERVIEW



地元会津の農家が育てた野菜や果物などを使い素材が生きた手作りスイーツとジェラートを提供

合同会社ドゥミール 代表社員 根本ルミ

当社は「会津の恵みへの恩返し」をコンセプトに、地元会津の農家が丹精込めて育てている野菜、果物、お米などを使ったスイーツやジェラートを製造・販売しています。3種のバウムクーヘン、シフォンケーキ、ロールケーキ、焼菓子からジェラートまで、すべての商品の一つひとつ丁寧に手作り。いずれも素材の味を生かして作っており、素材本来の味をお楽しみいただけます。令和元年10月には、『道の駅あいづ 湯川・会津坂下』近くにある店舗『domille(ドゥミール)』の隣に『12か月のジェラート・natural(ナチュラル)』をオープンしました。これからも手作りのスイーツやジェラートを通して、会津の自然の恵みのおいしさを多くのお客様に届けてまいります。

●代表者：代表社員 根本ルミ ●設立：平成 25 年 3 月
●資本金：10 万円 ●従業員：9 名 ●URL：http://www.domille-gelato.com

実施内容

味の決め手のベース作りから始め4素材のジェラートを試作開発

導入した機械装置は、ジェラートのベースを殺菌し、冷却・熟成させる「パステライザー」、口どけのよさを決定する空気含有量の調整に活用する「バッチフリーザー」、エディブルフラワーを洗浄する「電解水生装置」などです。

一方、エディブルフラワーは無農薬栽培が絶対条件であるため栽培している花卉農家が少なく、入手に困難を伴いました。インターネットなどで探した花卉農家を訪ねて試食し、10種類の中から最適な素材を検討。その結果、桜、薔薇、ロマネスコ、サフランの4つを選び試作

開発を行いました。

まずは味の決め手となるベース作りから着手。エディブルフラワーの香りと味を生かすことを第一に考え、また安全性の面からも香料や着色料は使用しないことに。牛乳、生クリームなどの素材を選定し、スッキリした甘さのベースと濃厚で甘さ控えめのベースの2種類を開発しました。そのベースに前述の4素材を合わせてエディブルフラワージェラートを試作。試食アンケート調査を行い、評価を検証しました。

事業の成果

「桜」と「薔薇」を商品化し品質も向上

試食アンケート調査を行った結果、エディブルフラワージェラートは季節感や香りを楽しめると好評価をいただきました。その中でも評価が高かった「桜」と「薔薇」の2種類を商品化することに決定。また、ジェラートのベース作りから見直したことで、従来よりも高品質の商品を作ることができました。具体的にはパステライザーの導入によりベースの殺菌作業が確実に安定し、味はもとより安全性も向上。バッチフリーザーを使用することで、従来の商品と比較して、甘さ控えめながら空気を多く含んだなめらかな口どけを実現できました。

福島県保健衛生協会に委託し、桜ジェラートと薔薇ジェラートの細菌試験、理化学試験、栄養成分試験を実施。栄養分析の結果から、試作開発で念頭にあった「甘さと脂肪分は控えめながら栄養価が高く、おいしく食べやすいジェラート」であることが実証できました。



FUTURE OUTLOOK

健康志向に合ったジェラート開発、通販での販路拡大を予定



当店では現在、本事業で開発した桜と薔薇のジェラートのほか、サフラン、菊、ハイビスカスなどを使ったエディブルフラワージェラートを製造・販売。既製のアイスクリームや従来のジェラートとはひと味違った付加価値のある商品として、お客様から好評をいただいています。これからも試作開発を続け、新たなエディブルフラワージェラートの商品化を目指します。また、近年は低糖質や糖質ゼロの食品が人気を集めていることから、甘酒を使用して砂糖の分量を減らしたジェラートなど、健康志向にマッチした商品の開発も進める予定です。

現在さまざまなところから通信販売のお話をいただいております。今後は専属の従業員を雇用してさらなる販路拡大をはかるつもりです。将来的にはエディブルフラワージェラートを使ったデコレーションケーキの受注生産、「食べやすさ」「おいしさ」「栄養」に特化したエディブルフラワージェラートの開発による介護食分野への参入も視野に入れています。