

La Fonte (ラ フォンテ)

平成 25 年度 補正予算事業

奄美の観光資源となり得る 特徴あふれる新たなジェラートメニューの開発

高効率で生産能力の高いジェラートマシンを導入することにより、自家産（奄美産）の農産物を使用して、来島目的の一つに挙げられるような魅力あふれるジェラートメニューを開発し、当店の利益性を向上させるとともに、奄美の観光振興に寄与する。



新フレーバー試作品3種類

事業のきっかけと目的

Motivation

奄美群島12市町村は農業、観光・交流、情報の3分野を強化すべき産業と位置づけ、6次産業化、特産品開発、観光コンテンツの充実などの推進を目指しており、これは弊社の方針とも合致する。世界自然遺産登録を控え来島者の増加が予想される中、新たなジェラートメニューを開発し、奄美の観光振興に寄与する。また、新規顧客を獲得し、経営改善と安定化を実現する。

事業の取り組み内容と成果

Progress

高効率で生産性の高いジェラートマシンを導入し、奄美産の農産物を使った3種類の素材で試作を行った。うち1種類はジェラートに不向きであることが判明したため、さらに1種類追加して試作を行った。2種類（トマトソルベ、スモモ&ミキ）は即販売可能、1種類（アボカドソルベ）は農園での栽培・生産体制が整い次第、販売開始可能である。

La Fonte (ラ フォンテ) の思い



奄美を訪れるお客様へ、特産品であるパッションフルーツやマンゴーなど自家農園で栽培した果物を主な材料としたジェラートを、自然に囲まれたゆったりとした雰囲気の中で味わっていただく事で奄美の良さを感じて頂き、観光コンテンツの一つとして認知されることで奄美の観光振興に貢献したいと考えています。



材料の下処理



材料のミキシング（ミックスペース）



アイスクリームマシン（フリージング）

事業化に向けての今後の取り組み

Future

今回試作した新たなフレーバー3種類は、今後店舗で提供しお客様の反応を確かめながら特産品とするべく更に味に磨きをかけ、将来的にはネット通販、ふるさと納税の返礼品に組み入れて全国販売を目指していく。



企業の生い立ち

東京でのサラリーマン生活に終止符を打ち、Uターンした奄美で経験も技術もない中、農業を始めて、台風等の気象にも影響され、なかなかうまくきれいなものが作れず、いわゆる規格外品を多く出してしまう現状を何とか克服しようと始めたジェラート（アイスクリーム）店である。



店舗外観

事業者 La Fonte (ラ フォンテ)
代表者 泉 祐次郎
設立年月日 平成23年3月21日
所在地等 〒894-0411
大島郡龍郷町赤尾木1325-3
TEL 0997-62-3935
FAX (電話と同じ)
E-mail yujiro@lafonte-amami.com

事業の種類 ものづくり技術
資本金額 —
従業員数 5名
業種 農業、飲食業