有限会社安菜蔵

多品種少量生産のジェラート製造機などを導入
自家農園の野菜、果物も活用
「安心安全で癒しを」のコンセプトに合致

事業
高品質ジェラートの製造販売で地域経済と食品ロス削減に貢献！

対象類型
革新的サービス

導入機械装置
複合ジェラートマシン／PASTOGEL T4-8
ジェラートショーケース／JOY8＋8
ピストン式定量充填機／KT-UT2011WP型
ジェラート製造用厨房機器一式

経営理念
地域に育まれた素材と人の縁を大切に。
安心・安全・癒しを提供します。

先行き不安で建設業から思い切って飲食業へ転換 香川の麺学校と系列店で修業し、うどんをメインに開業

宍道湖や島根半島を望む松江市乃木福富町の小高い丘の上でudon dining cafe 安菜蔵を経営する有限会社安菜蔵。手打ちのうどんをメインに、スイーツ、さらには十割そばも提供している。同社の前身は建設業の有限会社安部工務店。安部剛代表取締役の父安部俊氏が1967（昭和42）年に松江市内で創業した。当時、建設着工件数はバブル崩壊やリーマンショックの影響で低迷しており、先行きが見通せないことから「若い時からやりたいと思っていた飲食業に人生最後の夢を懸けたい」と、飲食業への転換を決意。「イタリア料理やフランス料理はある程度の修業が必要となるが、麺類なら短期間で何とかなるのではないか」と、香川県の業務用製麺機製造会社が開設している麺学校に入り、さらに系列のうどん店で研修、2015（平成27）年に社名を変更し、購入していた茶畑だった土地に店舗を建設して、2016（平成28）年1月に開店させた。

自社農園を活かしたジェラートの製造販売 規格外農産物の有効活用で食品ロスの軽減へ

社員研修で訪れたカフェ業界の展示会で、多様な食材を使ったジェラートに触れたことがきっかけとなり、安部代表取締役は松江市内にある１㌶の自社農園で育てる野菜や果物を活かした新商品づくりに可能性を感じた。

また、ジェラートの原料には、傷や形が悪いなど規格外の野菜や果物も使用できる。これらの「はねだし品」はこれまで廃棄されることが多かったが、これを活用することで食品ロスの軽減につながると考え、補助事業を活用して、ジェラート製造用厨房機器一式を導入し、店は2025（令和7）年4月ジェラート販売を開始した。


代表取締役　安部　剛







①導入した、多品種少量製造が可能な複合ジェラートマシン
②ジェラートショーケースからジェラートを取り出す従業員
③ジェラートマシンで製造したジェラート

ジェラート製造機では、定番のジェラートはもちろん、ムラサキイモやビワ、プルーン、イチジクなど自社農園で収穫した野菜、果物のジェラートと多彩なフレーバーが製造できるようになり、高温調理した素材をすぐに冷却し、品質を保持するブラストチラーによって効率的な製造体制を確立した。

特産品を活かしたオリジナルジェラートを県内外へ展開 宿泊施設や飲食店への製造受託販売や多店舗展開も視野に

まだまだ宣伝不足だが、徐々に知られており手ごたえはある。今後は、ヘーゼルナッツの栽培を始め、自家製のヘーゼルナッツジェラートにも挑戦するなど、商品展開の幅も広げていく予定だ。

島根県内のホテルや旅館といった宿泊施設や、県内外の飲食店へ出雲そばやシジミなど地元の特産品を生かしたオリジナルジェラートを提供する製造受託販売も視野に入れている。ジェラートの製造は乃木福富町の店で行うので、ショーケースさえあれば、どこでも販売できるため、「多店舗展開も難しくない」と安部代表取締役。ネット販売も2026年から開始を予定しており、ジェラートに懸ける夢は広がっている。

Company Data

有限会社安菜蔵



外観

代表者名	安部　剛
設立年	1967（昭和42）年
資本金	3,000千円
従業員数	14名
主たる業種	飲食業
本社	〒690-0046 松江市乃木福富町731-80
電話	0852-67-2290
FAX	0852-67-2290
URL	https://anazou-udon-parfait-gelato.com/