

令和4年4月20日

報道機関各位



公益社団法人 福井県観光連盟  
担当：於保、野路、吉川  
電話：0776-23-0182  
E-mail：info@fuku-e.com

## 福井の老舗 発酵・熟成×牧場直営ジェラート完成披露会を開催します

(公社)福井県観光連盟では、福井に根付く発酵食・熟成食文化の認知拡大と観光客の周遊促進のため、新規のメインコンテンツとして、ジェラートマエストロの森國晶子氏の協力・監修のもと、福井駅前の老舗事業者の発酵・熟成食品を使用したジェラートの開発を支援してきました。

各事業者が複数の発酵食材を基に試作を重ね製品化に至ったため、この度販売開始(4/23～)のタイミングに合わせ、福井発酵ジェラート完成披露会を開催することとなりました。

なお、本事業は当連盟の「令和3年度観光地域づくり推進事業補助金」で採択された10事業者に対し支援を行い、観光ブランドアップ・スーパーバイザーである於保(おぼ)が企画・マネジメントを行いました。

### 記

日時：令和4年4月22日(金) 9:30～10:30

場所：(公社)福井県観光連盟内103会議室(福井市宝永2-4-10)

出席者：森國 晶子(ジェラートトリノ統括店長)

於保 孝志(福井県観光ブランドアップ・スーパーバイザー)

概要：(1)挨拶

(2)本事業取り組みの経緯

(3)冊子「発酵美食めぐり」の紹介

(4)各店舗での販売開始について

(5)ジェラートお披露目&試食会(7事業者8種類のジェラート)

(6)質疑応答

## 背景

昨今の健康ブームや腸活の認知拡大や実践者の増加により、発酵食品や熟成食品が非常に注目を集めています。

福井市駅周辺は徒歩圏内に麴・味噌・醤油・酒等の発酵食品製造事業者や汐雲丹等の熟成食品製造事業者等が集積しているエリアです。

福井平野は古来より稲作文化と並び大豆栽培も盛んにおこなわれており、今日の米食文化や大豆食文化へとつながっています。そのような歴史的背景や、厳しい冬の食料確保のため、保存食としての発酵食品作りが盛んに行われ、いまなお多くの老舗の製造事業者が残っております。

これまで各地点で活動していた老舗の発酵・熟成食品製造事業者等と、ジェラートを核にした新しい異業種事業者とのコラボレーションを行います。

このメインコンテンツを軸に、若い世代に刺さる街歩きを提案し、福井に残る発酵食・熟成食文化を広め次代に残していくとともに、福井市内での回遊性を高め滞在時間を延ばすことで、北陸新幹線福井・敦賀開業に向け「稼ぐ」観光地域づくりの支援を行ってまいります。

※観光地域づくり推進事業補助金（Ⅱ.「宿泊」「食」の地域資源の活用によるブランド力向上、先駆的な「体験」「アクティビティ」コンテンツの新規開発モデル）の概要

補助対象：福井県内に所在し、観光地域づくり新たに展開する民間事業者等

補助内容：ソフト事業について、補助対象経費の1/2以内を補助

（最大で2,000万円の事業に対し、1,000万円を補助）

対象事業：集客力確保や滞在型観光につながる「宿泊施設」「食」と本県固有の地域資源を

掛け合わせた尖ったコラボレーションのモデルを構築、または、先駆的な「体験」

「アクティビティ」のプログラムのモデルを構築

団体名	事業名
福井市内の発酵・熟成事業者 株式会社米五、國嶋清平商店、 山元菊丸商店、常山酒造合資会社、 株式会社室次、有限会社丸松茶舗、 お茶の金津屋 発酵薬膳料理 禅 ZEN、 株式会社越前田村屋、株式会社天たつ	福井の老舗 発酵・熟成×牧場直営ジェラート×風情ある街歩き事業

当連盟としては、地域連携DMOとして、今後も、新たな観光事業を展開する民間事業者等への支援を行ってまいります。

## 観光事業者等の概要

### (1) 発酵事業者の開発商品一覧

	会社名	代表者名	住所	発酵美ジェラート テーマ	販売形態	販売価格 (税込)
1	株式会社米五	多田 健太郎	福井市春山 2-15-26	味噌×クリームチーズ	店舗販売 (シングル)	350 円
2	國嶋清平商店	中林 久慈	福井市順化 2-15-1	甘酒×りんご	店舗販売 (カップ)	350 円
3	山元菊丸商店	山元 裕次	福井市御幸 1-11-14	醤油	店舗販売 (カップ)	400 円
4	常山酒造合資会社	常山 晋平	福井市御幸 1-19-10	日本酒 ※酒粕…アルコール成分なし	店舗販売 (カップ)	400 円
5	株式会社室次	白崎 裕嗣	福井市田原 2-4-1	幕末オイソース	店舗販売 (カップ)	300 円
6	有限会社丸松茶舗	吉村 恵	福井市宝永 4-1-22	玄米茶×米麴 ほうじ茶×チーズ	店舗販売 (カップ)	400 円 400 円
7	有限会社 お茶の金津屋	樹下 恵太	福井市順化 1-6-7	緑光(お茶)×チョコレート	店舗販売 (カップ)	400 円
8	発酵薬膳料理 禅 ZEN	尾崎 伸也	福井市文京 2-17-34	発酵卵のカスタード	店舗販売 (料理メニュー)	開発中
9	株式会社 越前田村屋	田村 誠司	福井市中央 1-1-25	販促支援検討		—
10	株式会社天たつ	天野 準一	福井市順化 2-7-17	汐雲丹		販売時期検 討中

(2) 事業名称 福井の老舗 発酵・熟成×牧場直営ジェラート×風情ある街歩き事業  
(※観光地域づくり推進事業補助金の事業名称)




(3) 事業内容 福井駅徒歩圏内の「味噌」、「醤油」、「酒」、「麴」「汐雲丹」等の発酵・熟成事業者を中心に、ジェラートトリノの森國氏監修の発酵・熟成×ジェラートの新商品開発を行うとともに、福井の発酵食文化を紹介する冊子の作成（美めぐりふくい制作）、ウェブ公告および SNS 発信を行う。


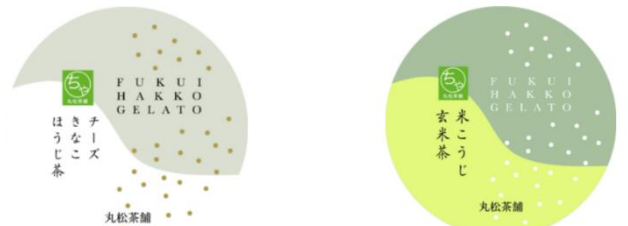
(4) 販売時期 令和 4 年 4 月 23 日（土）～各店舗で販売開始  
(一部店舗で遅れる可能性があります。)




また、福井市産直 EC サイト「ふくいさん」5 月中（予定）での販売開始を目指し準備を進めています。

(5) ホームページ 福井県観光公式サイト「ふくいドットコム」で紹介しています。

[https://www.fuku-e.com/feature/detail.html?prvw\\_k\\_TArticle=188](https://www.fuku-e.com/feature/detail.html?prvw_k_TArticle=188)

株式会社米五	國嶋清平商店	山元菊丸商店
		
<p>昔ながらの伝統の味を守る「味噌」×「クリームチーズ」発酵食品と発酵食品を組み合わせたジェラート。</p>	<p>砂糖を使用せずお米とお水だけで炊き上げたこだわりの手作り「甘酒」×「リンゴ」のジェラート。</p>	<p>天然醸造もろみから絞った「お醤油」×「お餅」みたらし団子風ジェラート。</p>
<p><a href="https://bimeguri.jp/spot/3158/">https://bimeguri.jp/spot/3158/</a></p>	<p><a href="https://bimeguri.jp/spot/3296/">https://bimeguri.jp/spot/3296/</a></p>	<p><a href="https://bimeguri.jp/spot/3302/">https://bimeguri.jp/spot/3302/</a></p>

株式会社室次	有限会社丸松茶舗	
		
<p>幕末の時代に親しまれた醤油のレシピで醸造した「幕末ソイソース」のジェラート。</p>	<p>福井のコシヒカリを使用した「コシヒカリ玄米茶」×「米麴」と「ほうじ茶」×「クリームチーズ」×「きな粉」のこだわりの2種のジェラート。</p>	
<p><a href="https://bimeguri.jp/spot/3286/">https://bimeguri.jp/spot/3286/</a></p>	<p><a href="https://bimeguri.jp/spot/3278/">https://bimeguri.jp/spot/3278/</a></p>	

常山酒造合資会社	有限会社お茶の金津屋	発酵薬膳料理 禅 ZEN
		
<p>「常山 純米大吟醸」を使用した日本酒ジェラート。</p> <p>※酒粕を使用しており、アルコールは含まれておりません。</p>	<p>玉露とかりがねを独自の配合でブレンドしたオリジナル商品「緑光」×「発酵ホワイトチョコレート」と「緑光」×「豆乳」の2種のジェラート。</p>	<p>塩分ゼロの特別なぬか床に卵を漬け込み発酵させた「発酵卵」で作ったカスタードのジェラート。</p> <p>※現在開発中</p>
<p><a href="https://bimeguri.jp/spot/159/">https://bimeguri.jp/spot/159/</a></p>	<p><a href="https://bimeguri.jp/spot/3305/">https://bimeguri.jp/spot/3305/</a></p>	<p><a href="https://bimeguri.jp/spot/3292/">https://bimeguri.jp/spot/3292/</a></p>

# 発酵・熟成事業者 地図



200 m

(別紙)

福井県観光連盟 吉川 行き (FAX:0776-23-3715)

4/22 福井県の発酵ジェラート完成披露会 取材希望一覧

社名	氏名	連絡先 (携帯)	カメラ テレビカメラ	備考

**4月21日(木)12:00まで**に福井県観光連盟 吉川までご連絡願います。



## ジェラートトリノ森國晶子氏 経歴

氏 名：森國 晶子（もりくに あきこ）

役 職： ジェラートトリノ統括店長  
日本ジェラート協会理事



経歴等：

2005 年、牧場を経営する父の勧めで森國牧場（福井県福井市）直営のジェラート店をオープン。現在、運動公園前本店、南条 SA（上り）、喜ね舎の 3 店舗を経営。

商品開発は森國店長自身が行い福井県産米を配合した栄養豊富な飼料とストレスの少ない環境で牛を育て、この朝搾ったばかりの生乳だけを使い、なめらかで風味豊かなジェラートをベースに色んなフレーバー（香り）を練り込んでおり、フレーバーに使用する「野菜」「フルーツ」についても、福井県産にこだわりを持っている。

### 【主な受賞歴】

- 2013 年 「第 1 回ジェラートマエストロコンテスト 2013」 チャンピオン
- 2018 年 「ジェラート日本選手権」 総合優勝
- 2019 年 「ジェラート世界大会」 第 9 位入賞

## 観光ブランドアップ・スーパーバイザーについて

氏 名：於保 孝志（おぼ たかし）

元 職：ユニオンサポート（株）取締役  
ユーアンドオールホテルマネジメント（株）  
取締役ホテル事業本部長  
（株）星野リゾート・アセットマネジメント  
投資運用本部アセットマネジメント1部  
（株）星野リゾート・マネジメント 「界」総支配人



年齢等：38歳

学 歴：サンノゼ州立大学 Hospitality Management

### 職務経歴：

若い頃から観光による人口減対策への深い関心から、アメリカのサンノゼ州立大学で先進的な観光ビジネスを学び、米国の旅行代理店で送客業務を経験後、2009年に帰国し、星野リゾートグループにおいて、旅館運営、ホテル宴会調理、フレンチ・イタリアン・日本料理のレストラン店舗責任者等を経て、旅館アンジン(現 界アンジン)」や「界 津軽」の総支配人を歴任した。その際、20～30代女性にターゲットを絞ったプロモーション展開や地域魅力を活かした滞在プランの提案等で成功を収めている。

併せて、地域の伝統産業への高い関心から「津軽こぎん刺し」や「久米島紬」を活用したホテル空間づくりや、津軽三味線大会などイベント誘致にも取り組んだほか、むらおこし活性化委員を務めるなど、地域貢献も果たしている。

その後、2019年からは複数のリゾートホテルの経営・運営の責任者として、ワーケーションプランの提示や、コンセプトルームの開発など、コロナ禍においても、持ち前の先駆的な魅力創造と情報発信力により、経営実績を重ねてきている。