

## 見学を終えて



柴野さんのお話にはジェラートへの情熱と郷土愛を感じました。小さなカップの中にはそれらがギュッと詰め込まれているんですね。また柴野さんの作り出すジェラートにはそれぞれにストーリーがあると知り、牛、生産者、自然の恵みに感謝しながらいただきたいと思いました。

機関紙企画検討委員 丸川さん



アスパラ、つぶ貝、わかめ、スモークサーモンと聞いたら料理の材料だと思いますよね。違うんです、ジェラートなんです！柴野社長の熱く語られる能登への思い、手放してしまった牧場への思い、それらが能登の食材を使ったジェラートになっているんです。さまざまな食材に自由にトライされる情熱、五感で感じるジェラートを全身で感じました。

機関紙企画検討委員 吉田さん



### カップのジェラートは白山工場で作っています



低温殺菌機に原料を入れ攪拌します。



すき間なく詰めるため手作業で行います。

### Q ジェラートとは？アイスクリームとの違いは？

A 言葉の分類ではジェラートはイタリア語でアイスクリームの意味です。日本における乳成分の分類上では、ジェラートはアイスマイルクになり、アイスクリームよりも脂肪分が少なく、牛乳の風味やココが楽しめるヘルシーなデザートです。また、フレッシュな果物の果汁や食物繊維を含むものもあります。

### Q お店で食べるものと宅配で取り扱っているカップのジェラートは同じですか？

A 白山工場で作られていて、原材料も製造工程も同じですが、カップの商品はそれをさらに低温で冷やし固めています。

### カップのジェラートのおいしい食べ方

食べる直前にレンジで10秒加熱するといいですよ。固まっていたジェラートがふんわりやわらかい食感に戻ります。

7月4回の  
じわもーるに  
注目!!

じわもーるの表紙に掲載  
マルガー商品が  
勢ぞろいです



# ジェラートを通して、能登の恵みを世界へ発信

日本人初のジェラート大使など、さまざまな経歴を持つマルガージェラートの社長、柴野大造さん。2017年にはイタリアで開かれた世界最大級のシャーベット・フェスティバルにて優勝し、世界一のジェラートマイスターとなりました。野々市市にあるお店を訪問し、柴野さんにジェラートへの思いを伺いました。



株式会社 マルガー (能登町)



マルガージェラート  
(能登の塩・金沢抹茶・いちご・能登ヨーグルト)  
(90ml)  
〈次回7月4回〉じわもーる  
278円(税込)

「自分が作りたものの最高の素材が能登にあった。ただそれだけです」世界を知れば知るほど能登のすばらしさを感じた柴野さんは石川からマルガージェラートを全国へ発信することに自分自身の存在意義を感じています。「時間をかけてでも能登に食べに行きたくなる、また行きたくなる、そんな商品作りをしたい。ジェラートをきっかけに、石川、能登に多くの人が訪れることで地域活性化に！」との思いから、東京への出店は断り続けています。



能登のアスパラでジェラート開発中

ジェラートは、16%の空気を含ませることでふわっと溶ける口当たりになるそうです。能登の自然を愛し、素材の持つ可能性を引き出す柴野さん。自然、人々、五感で感じるすべての空気を入れ込んでジェラート作りは続きます。

### 石川にいて発信することの意味がある

「自分が作りたものの最高の素材が能登にあった。ただそれだけです」世界を知れば知るほど能登のすばらしさを感じた柴野さんは石川からマルガージェラートを全国へ発信することに自分自身の存在意義を感じています。「時間をかけてでも能登に食べに行きたくなる、また行きたくなる、そんな商品作りをしたい。ジェラートをきっかけに、石川、能登に多くの人が訪れることで地域活性化に！」との思いから、東京への出店は断り続けています。



### ジェラート作りは能登の恵みを知らせる手段

東京の大学を卒業した柴野さんは実家の牧場を継ぎますが、翌年にはジェラート作りを始めます。「製菓学校も出ていない酪農家出身のジェラート屋さんです」と称しますが、牛乳のおいしさ、能登の風土、自然の恵みの豊かさを知らせる手段としてジェラート作りを選びました。イタリアに通い本場のジェラートを

能登の酪農家に生まれて  
「きっかけは人との出会い  
「意味のない出会いはない」



株式会社 マルガー  
代表取締役 柴野 大造さん