

こだわりのジェラートで「沖縄に恩返し」 紅芋、さとうきび、パイナップルや島豆腐まで 豊富な食材で沖縄の魅力を伝える

あうん堂



「South & North」店舗内観

を選んだ。前職の間もジェラートのつくり方を勉強したが、いざ一念発起して沖縄に移り住み、機械を購入しつくってみたジェラートは予想外にとっても不味かった。納得のいく美味しさまで、沖縄でも試作を繰り返した。

素材にはこだわっている。自ら北海道まで出向いて選んだ牛乳と、沖縄産牛乳を素材に合わせて使い分ける。組み合わせの素材となるシークワサーやアップルマンゴー、島バナナなど期間限定フレーバーも、なるべく無農薬にこだわって、可能な限り産地に足を運んでいる。

「利益だけ考えているところとは取引しない」という福田社長の考えに共感してもらえる生産者・販売先とだけ取引を行っているという。過去には、通販のカタログハウスに掲載され、今では、東京、デイズニースートのホテルにも納品している。今後は、海外にも展開していく予定だ。

ジェラートショップ「South & North」を運営するあうん堂(那覇市銘苅、福田修社長、098・861・3730、<http://www.gelatotree.jp/>)は、平成23年10月に設立した。中堅機械メーカーに勤めていた福田社長は、毎日3時間しか眠らないような激務の中「定年までこんな生活でいいのか」と、旅行で訪れていた沖縄で創業することを決めた。

「いつも癒してくれていた沖縄に恩返しをしたい」「沖縄を多くの人に知ってもらいたい」という想いから、多くの素材の良さを伝えることができる「ジェラート」



福田社長こだわりのジェラートは、インターネットでの注文も可能