

Smile Woman!  
インタビュー⑬!この人の仕事のかたち  
どこか輝いて見える「仕事」をしているあの人にズームアップ。

# 牧場直営ならではの 新鮮なジエラートを



Sachiko Misao

岡山市の南部、広々とした児島湾干拓地の一角にある「ミルク工房ジエテリアMISO」。三代にわたって続く酪農家の直営店として2004年にオープンし、満10周年を迎えた。搾りたての牛乳や、近隣で採れた新鮮なフルーツなどを使ったジエラートが評判を呼び、またテレビの全国放送でも紹介されるほどの人気店。三竿幸子さんは、牧場を営める、両親を支え、店長として活躍する。

## ●根っからのアイス好き

ジエテリアMISOのオープン当初は、まだ学生だった幸子さん。「母がずっと以前から、「酪農だけではなく、いずれは加工や販売を」と考えてたようで、10年前に機が熟しお店を始めました」と話す。当時大学では児童学を専攻し、「一旦は普通の企業で営業職を務めていた。両親からも家業を継ぐことは望まれていなかったという。しかし、生米アイスやスイーツが好きだったこともあり、半ば自然の成り行きでお店を手伝うように。一方で「前職での営業経験が、今のお店での接客にも役立つと思っています」と話す。

## ●旬の味がするジエラートを

同店の人気の秘訣は、やはり牧場直営ならではの新鮮な手づくりジエラート。主原料の生乳は、約20メートル西の牧場でその日に搾ったものを使用し、さらに風味付けの卵や果物等も自家製や近隣の契約農家から直接仕入れた新鮮なものを厳選す

ミルク工房ジエテリアMISO  
店長

三竿 幸子さん

www.jielato-misao.com  
0866-133622-155422



る。また、常時約20種類の「フレーバー」が並ぶのも同店の魅力。「その日入荷した素材しだいで当日限定のレア商品を販売することもありますし、中には千両ナスなど地場産の旬の野菜や香草を使った商品もありますが、『食べてみたら意外と美味しい』と好評です」と幸子さん。また「生乳は冬場は脂肪が多く濃厚に、夏場は薄くさっぱりした味になります。クリームを加える味の均質化もできますが、当店では敢えて自然のままの味をお楽しみいただいています」と話す。そうした「季節感」を重視した商品づくりが、自然志向の消費者の心に響き、強い人気を獲得している。

## ●店舗販売に加え通販や出張販売も

休日の過ぎし方を尋ねると、「カワメクリをして、例えば生ジエラートを飲みながら『この味がジエラートにしたら…』と新商品のヒントを得ることもしばしばです」と笑う。その表情には、ジエラートを愛し、真摯に向き合う熱意がうかがえる。

ジエテリアMISOは、瀬崎の本店のほか、現在では藤田、倉敷のシラビネモルにも出店。またネットでの通販やイベント会場での出張販売も積極的に行っている。自然志向の美味しいジエラートをぜひ一度味わってみて。