

## 合同会社 ドゥミール



[創業年] 2017年(平成29年)  
 [売場面積] 132.4㎡(40坪)  
 [事業従事者数] 12.1人  
 [営業時間] 10:00～16:00  
 ※施設に準ずる  
 [定休日] 水曜日 ※施設に準ずる

[商品構成]

- ・道の駅ジェラート 64.89%
- ・本店洋菓子 21.57%
- ・ナチュラルレ 13.54%

(ジェラート、卸、ネット通販も含む)

[店舗所在地] 福島県河沼郡湯川村大字熊ノ目字三ツ江 2428-7

[URL・SNS] <https://www.domille-gelato.com/>

[経営理念] ～会津の恵みに恩返しを～

小さい頃から四季を通して、収穫の喜びを体験し味わって育ってきました。また祖母がいつもおやつに作ってくれる手づくりのお菓子が原点となっています。

起業して3か月後に東日本大震災が起こり、仕事にも生活にも先が見えないとき、風評被害に苦しむ農家さんたちと出会い、その時初めて会津の農業の素晴らしさを知ることが出来ました。しかし安全が確認されても野菜や果物を大量に廃棄する農家さんたちを見て、「農家さんたちを笑顔にしたい！」そんな思いから「会津の恵みに恩返しを」理念に、自身も意欲が沸き上がってきました。

会津は米どころであり、また「リンゴ」や「桃」「アスパラガス」など美味しい農産物の産地です。食料自給率の問題からも米粉は確実に使っていかなければならない環境となっています。「会津の恵みに恩返しを」を心に、地元産に拘った商品づくりに励んで、農家さんの収入向上に加え夢をもって楽しく生産が出来る環境づくり、「会津農産物の安全性や美味しさを広く伝えていきたい」と思います。

### 「会津の恵みに恩返し」の想いを胸に地域の人たちへ笑顔を届ける

#### 【お店の概要】

当店は、本店を福島県河沼郡湯川村に2017年(平成29年)にオープンし、ジェラートを中心にバウムクーヘンや米粉のシフォンケーキ、洋菓子を製造販売している。福島県の地域の食材を活かしたジェラート・洋菓子を開発し、地域住民に喜ばれている。

代表はそもそも建設会社に10年勤務し、現場監督も行える資格を持つ。勤務先の廃業をきっかけに昔好きだったお菓子作りを始めようと2010年(平成22年)に会津坂下町に米粉の菓子工房を始めた。しかし、開店3か月後に東日本大震災が発生。お客

様の姿がなくなるとともに、近隣農家さんたちが風評被害に苦しむ姿を見た。安全が確認されながらも野菜や果物を大量に廃棄しなければならない現実から、「農家さんを笑顔にしたい」想いを募らせた。時を同じくして、2014年（平成26年）道の駅あいづ湯川・会津坂下のテナントに入居が決まり、「12か月のジェラート」をオープンした。店名には、「農作物は、ジェラートとして活用する以前から農家さんが土を作り、枝を選定し、12ヶ月かけて育てている」という想いが込められている。

2017年の本店オープンに続き、2019年（令和元年）には本店横に低糖質ジェラート専門店「ナチュラルレ」をオープン。ジェラートと洋菓子を通し、地域の人たちに四季の収穫の喜びを届けている。



季節毎に地域の食材を活かした  
ジェラートを提案

地域の農場からの果物を使った洋菓子を SNS でも紹介  
左：シャインマスカット 右：ブチトマト

### 【お店の経営ノウハウ】

当店のアイスクリーム（ジェラート）販売金額が右肩上がりに成長している。これは、温暖化による平均気温上昇という環境変化もあるが、地域食材を活かし、四季の会津産・福島産の食材によるバリエーションをお客様に提案し続けていることも理由であろう。1月にはリンゴ・酒粕・バターナッツ・ブルーベリー・はちみつ・山塩、4月にはアスパラガス、いちご、山ぶどう、ブルーベリー、はちみつ、会津山塩等、月ごとに変化させ、地域の彩の豊かさを伝えている。仕入先農家さんは自ら開拓。現在、16人の農家さんから仕入れている。また、牛乳は会津中央乳業、日本酒は会津の酒蔵と、地元との連携を大切に地元の味を届けている。

2019年に始めた本店横の「ナチュラルレ」では、低糖質ジェラートを提供している。低糖質ジェラートは、お客様の声を元に始まった。「一番甘くないものはどれですか？」「甘さ控えめで美味しかったです」等、お客様の声から甘さ控えめでからだに良いものが望まれていると感じ、罪悪感にならないスイーツを開発したことから始まる。低糖質ジェラートにおいても「湯川米」から作られている甘酒を砂糖代わりに用いる等、地元の食材を積極的に使い、お客様の新たな価値を提案している。



地域の農場で育った  
アスパラガスは  
ジェラートに



地域のさくらんぼも  
ジェラートに