

明石市で酪農とジェラート店を経営



店主の伊藤美喜さん。
ジェラートは12種類販売している。



ぐらなーと。左側にあるのはアイスの
自動販売機。

伊藤牧場のジェラート屋さん ぐらなーと

◆所在地

兵庫県明石市

◆お話を伺った方

伊藤 美喜

◆取組内容

- ・酪農経営
- ・自家牧場の生乳を使用する
ジェラート店の経営

き っ か け

◆宅地化が進む明石市で3代にわたり酪農を行う伊藤牧場は、「地域の皆様に酪農のことを知っていただきたい、喜んでいただけることをしたい。」と考えていたところ、他県で酪農とジェラート店を営む経営者の話を聞く機会があり、当牧場でも取組みたいと思ったことがきっかけである。

◆酪農を知ってもらえること、生乳の素材を活かせることから、幅広い世代に好まれているジェラート店の経営を考え、平成25年に「伊藤牧場のジェラート屋さん ぐらなーと」をオープンした。

取 組 内 容

◆自家牧場の生乳を使用してジェラートを製造し、自店舗で販売。

◆ホルスタインのあっさりとした生乳を活かした甘すぎないミルクベースが特徴。「いちご等の材料の味が引き立つ。」と伊藤さんは語る。

◆明石産の清水いちごやスイートコーン（期間限定）等、地元産の農産物（左）ミルク、（右）ミルフィーユ等を使ったジェラートを販売している。

◆定休日や夜間でもカップアイスが購入できる自動販売機を自店舗前に設置し、好評である。カップアイスはスーパーや外食店にも卸している。

◆店をオープンする前はジェラート製造の経験がなかったため、製造から販売まで一から勉強した。生乳の特長を活かし他店と差別化したこだわりのある商品を作ることに、当初とても苦労した。初期投資が必要であるものの、2本柱で事業展開を行うことは、経営者にとって心強いと考える。

今 後 の 展 望

◆酪農もジェラート店も長く継続し、たくさんの方に味わっていただきたい。

◆地元産の農産物等を使った新しいジェラートを開発し、地産地消に取り組むたい。



ジェラート店横の畜舎で、
休憩中の牛たち

2024年2月27日調査