

地元の素材を生かした新鮮なジェラート

## 事業概要

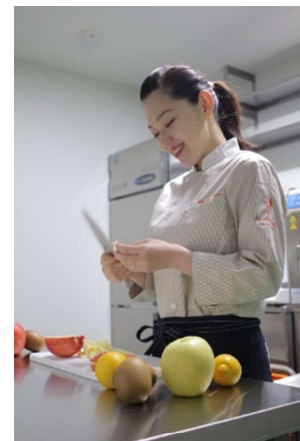
「本事業は、鳥取県南部町からクオリティの高いジェラートを製造・販売することで、鳥取発のジェラート・農作物の美味しさを全国に向けて発信し、職人の育成と共にジェラート文化を構築するものです。」

- ジェラートの命『牛乳』は、地元鳥取の恵みを本事業で使用する牛乳は、全て鳥取の牧場からの生乳です。
- 鳥取の豊かな農産物を活かす  
本事業は、大山山麓の広大な天然ブナ林から流れてくるミネラル豊富な水で育った農産物がふんだんに使用出来ることも大きな魅力です。農家の方との連携により、旬のもので、より栄養価の高い農産物でも流通コストを抑えて地元で手に入れることが出来ます。
- 生産者から製造者まで作り手の顔が見える「安心安全」なジェラート  
商品を陳列するショーケースには生産者の表示をし、店舗の売り場からは製造室が見えるような設計で消費者の安心に繋がる工夫を凝らします。
- 四季を感じるジェラート  
店頭販売でのショーケースでは、常時10種類のジェラートが並びます。地元で採れる四季折々の農産物からレシピを構築していくので、一年を通してジェラートを楽しんでいただけます。



### 代表者 プロフィール 略歴

広島県呉市生まれ。2004年エフエム山陰入社。6年間のアナウンサー生活で、大好きなジェラートを2000個以上食べ歩く。2013年からジェラートの世界へ。2017年イタリアで開催された第38回ジェラートコンテスト世界大会において「ラ・プリマ・ラ・コルタ・デルテ」で入賞。2018年7月、嫁ぎ先の鳥取県南部町でジェラテリアpa cherry b.オープン。



pa cherry b.

〒683-0222 鳥取県西伯郡南部町市山1087-1 (えんがーの富有内)

TEL&FAX : 0859-21-8100

Email : info@pacherry.com

Web : <https://pacherryb.com>