

株式会社<sup>ピーシービー</sup>pcb 代表取締役

ます むら ち よ  
益村 千代さん

広島県出身。2010(平成22)年まで山陰のラジオ局でアナウンサーを務める。好物のジェラートを全国で食べ歩くうち、その魅力に取りつかれ開業を決意。イタリアでジェラート作りを学ぶ。18(同30)年、嫁ぎ先の南部町で現在の店「ジェラテリアパッチェリービー pa cherry b.」をオープン。



大山町産茶葉を使った抹茶(左)といちごミルク(右)



## ジェラートで、町に人呼び込む ～地元食材満載の店オープン～

### なせジェラート店を

20代のころ、仕事や旅行先で食べたジェラートは約2,000個。山間部で営業していても常に人を集めるジェラート店は魅力的でした。また、店に素材を提供する農家と、それを生かすことで農家に応える作り手との関係に感動し、開業を決意しました。

### 出店までの経緯は

イタリアに数回渡り、ジェラート作りを学びました。そこでは、島根県や広島県から来ていた同志との出会いも。後日、彼らの店の立ち上げに関わることで、店づくりを経験できました。

また、本場で学んだ成果を試すために、17(同29)年、イタリアで開催されたジェラートコンテスト世界大会に初参加したところ10位に入賞。結婚を機に移り

住んだ南部町で夫や地域の皆さんの協力を得て、18(同30)年7月、念願の自分の店を出すことができました。

### 商品へのこだわりは

「鮮度が命」のジェラート作りに妥協はありません。素材を生かし、滑らかな食感と香りのフレッシュなジェラートを作っています。素材には果物のほか野菜も。南部町産ブルーベリーや伯耆町産ユズを使った商品があります。

### 地域への思いと今後は

この店をきっかけに、多くの人に南部町に来てほしい。将来は職人を育成し、南部町を日本のジェラートの聖地にしたいです。



季節の味10種類から選ぶ楽しみも



ゴールデンウィークには1日に約1,000人が来店