

株式会社リスの森

北海道網走市

<http://www.risunomori.com/>



店舗概要

創業年 2006年(平成18年)
売場面積 17.0㎡(5.1坪)
従業員 7.4人
営業時間 10:00~17:15
定休日 冬期は水曜日

商品構成

・ジェラード 96.3%
・ピザ 3.7%

経営方針

徹底的に素材と製法にこだわり、網走の牛乳をはじめ地元の野菜や果物をふんだんに取り入れた本格的ジェラードを提供。

「Rimo でしか食べることが出来ない味」として顧客に最大限の価値を提供する。

網走の牛乳と地元の野菜や果物を使う本格ジェラード

[原材料と製法にこだわりイタリアのジェラードコンテストで優勝]

最新の製造技術を学ぶためにイタリアで修行を行った。絶対的な美味しさだけでなく、医療にも活用できるジェラードやアスリートに向けたジェラード等、他店では絶対できないレベルのジェラード製造技術を身に付けている。最高のジェラードを作るために最初に選んだのが網走産の牛乳である。個性の違う牛たち一頭一頭に大切に育て最高の牛乳を搾り、低温殺菌で生乳の味わいを確保している。さらに当店では生乳により近いノンホモ牛乳を使っている。この牛乳に生クリームと10種類の砂糖を調合して牛乳本来の味を引き出すホワイトベースを作りあげる。このベースの味を落とさないように更に低温殺菌を行っている。そこに野菜や果物のフレーバーを混ぜ攪拌フリージングを行う。口溶けが最も良い空気含有量に調節できるのも当店の技術である。

2019年イタリアヴェネト州ロンガローネで開催された第60回ジェラート見本市MIGで行われたガストロノミックジェラートコンテストにて当店のジェラートマエストロ高田聡のチームが優勝を果たした。

[道内外の催事に積極的に参加して日本全国のファンを獲得]

周辺には何もない自然の中に、オープンテラスがある木調の店舗は、ヨーロッパのリゾート地をイメージさせる。北海道の素材を最高の状態でジェラードに加工して提供していることから、ブランド価値が高まり、網走観光の目玉の1つとなっている。来店客の注目を集めるのがジェラードの陳列である。特別な什器を使い、本場イタリアで行われている立体的な陳列を行っている。これがお客様の購買意欲を盛り上げ、ダブルやトリプル等より多くの種類を食べていただくことに繋がっている。ホームページでは独自のオンラインショップも開設しており、日本全国から注文を受けることが出来る。ジェラードを20個以上発送するときは、当店ジェラードの成り立ちを絵本に仕立てたオリジナルリーフレットを同封する。

日本全国に当店のファンを増やすために取り組んできたのが、日本各地で開催される北海道フェア等のイベントに参加することである。冷凍ショーケース内に立体陳列をしていることが売場の特徴にもなっている。東京の主要百貨店が開催する北海道フェアばかりではなく、北陸・中部・関西・九州にも出店している。

[地元の野菜と果物を使って60種類以上の味わいを提供]

当店のジェラード魅力の1つはその種類の豊富さである。トウモロコシやカボチャやハスカップ等、北海道の特産品も含めて60種類以上のジェラードを製造している。季節限定商品があるため、年間を通じて60種類すべてを提供できるわけではない。その時期に一番おいしい素材を、北海道を中心に日本全国から、一部は海外からも調達して使っている。たくさんの中から、その時に食べたいジェラードを選択するが、一度に食べることができる量は限られているため、お客様は何度もお店に足を運ぶことになる。

自店のホームページで「こだわり」と商品メニューを説明しているが新製品情報やイベント出店情報そして営業日の情報等はフェイスブックに掲載している。網走の季節紹介や店舗の飾り付け等も紹介されており、網走の観光案内も兼ねている。日本各地の催事に当店は網走及びオホーツクのパンフレットを配布し、網走観光のPRも行っている。



イタリアのジェラードコンテストで優勝！



本場イタリア風な立体陳列