

ジェラテリアパッチェリービー

# 株式会社 pcb -GELATERIA pa cherry b.-



[創業年] 2018年(平成30年)

[売場面積] 15.0㎡(4.5坪)

[事業従事者数] 4.5人

[営業時間] 10:00~17:00

[定休日] 月・火曜日

[商品構成]

・ジェラート 100.0%

[店舗所在地] 鳥取県西伯郡南部町市山 1087-1 えんがーの富有内

[URL・SNS] <https://pacherryb.com/>

[経営理念]

この町で、お客様、生産者様が元気に笑顔になるように。  
子供たちにとって、ふるさとの記憶に残るように。  
地域に根ざしたジェラート作りを目指す。

## 町といっしょに、ジェラートで地域起こし

[お店の概要]

人口約1万人の鳥取県南部町にあるジェラート店。

平成30(2018)年に南部町の地域交流施設「えんがーの富有」にカフェスペースが出来ることを機に、pa cherry b. (パッチェリービー)を出店。令和3(2021)年に、2号店として南部町の複合施設「キナルなんぶ」に移動販売車の店舗 perte(ペルテ)を出店している。

同店の店主は、元・FM山陰のアナウンサーで、話し手としての幅を広げるために、折をみて全国を巡って好きなジェラートの食べ歩きとライブを巡った。その経験の積み重ねを経て、プロデューサーとして島根県など各地でジェラート店をオープンさせてきた。



車両で牽引できる  
移動販売店舗「perte-ペルテ」

平成 29 (2017) 年には本場イタリアのジェラート世界大会で入賞を果たす。その後、夫の故郷、鳥取県南部町で、町からの支援などを受け起業した。

両店舗は、どちらも南部町の公的な施設であり、地域の特産物を使ってジェラートで地域起こしを目指している。

【お店の経営ノウハウ】

同店のジェラートは、素材の基本となる牛乳は鳥取県内の牧場の牛乳を使用。さらに、トマト、りんご、ブルーベリー、ゆずなどは、大山の麓の農産物を使う。農家さんの農作物への思いやストーリーをジェラートにのせて、お客様にご提供する。

ガラス越しに製造過程が見えるようにし、見る人、食べる人を飽きさせないよう、また、”新鮮さ”という鮮度にこだわりその日に製造したジェラートのみを販売している。

日替わりメニューとして出したジェラートはこれまで 200 種類以上にのぼる。

移動販売車の店舗があることから、さまざまなマルシェなどに出店。そこで知った客が南部町の店舗に買いに来るといった良い循環がある。

また現在も山陰放送 BSS ラジオの番組に出演。同店の宣伝は避け、地域の生産者の代弁者として魅力を伝えているようにしている。話し伝える活動は、多くの食材との出会いにつながり、地域起こしにつながっている。



作り置きせず、当日作られたものだけが並び



上：テイクアウト用のオリジナルバッグ。発泡スチロール削減のため、持ち帰りのお客様に推奨している。

左：メニューの看板と券売機。看板には日替わり種類の他、素材の産地や生産者の紹介もされている。