



私たちにしか作れないものをー

0.1グラムのせめぎ合い

マーマレードを使ったジェラートは好評となり、お客様の要望で、マーマレード単品で販売することになりました。

マーマレードのことを詳しく調べていると、「ダルメイン世界マーマレードアワード&フェスティバル」というマーマレードの日本大会が愛媛県八幡浜市で開催することを知り、昨年3月に初出品しました。出品した「レモンマーマレード」が見事金賞を受賞しました。

この大会をきっかけに、世界大会の存在も知り、お二人は世界に挑戦することになりました。「果物のフレッシュ感をいかに瓶に閉じ込められるか。0.1グラム

でも分量を誤ったり、少しでも手を抜くと、雑味や苦みが出てしまう」と語ったお二人。

朝5時から仕込みが始まり、試作は数百回に及んだという。

「微妙な味の違いに気付けるように添加物は一切口にしなければ」と食生活から変えた齋藤さん。マーマレードのとりみ成分の「ペクチン」を一から勉強するた

め図書館に通った阿部さん。試行錯誤の末に完成したマーマレードは、品質へのこだわりが詰まった1瓶となりました。

「世界一」となった裏側には、お二人の「いいものを作りたい」という探究心とアスリート並みの徹底ぶりがありました。



身と薄皮を丁寧に分ける。この作業が重要と話す



大鍋で大量生産はせずに1瓶ずつ手作業で製造

東日本大震災をきっかけに

「Gela319」は町内の水道設備会社「有限会社齋久設備」が運営しています。

齋藤さんのご主人は齋久設備の役員をしていることもあり、齋藤さんと阿部さんは、震災後の除染作業に従事していました。

その経験から、「食の安全性の意識が変わった」と話し、いつか福島島の安心・安全でおいしいものを届けたいと思うようになりました。

そのような中、お二人が出会ったのが、沖縄旅行で立ち寄ったアイス店のジェラートでした。

「なにこれ、果物そのものを食べているみたい」と、その味に衝撃を受け、何度も沖縄県を訪れ、そのお店に通ったそうです。

すると、「そんなに好きなら自分たちで作ってみたら？」とお店の方から声をかけられ、泊まり込みでジェラートづくりを学び、2年かけて納得のいくジェラートを作り上げました。

「福島の食材を使って、私たちにしか作れないものを届ける」そのような思いから、2018年に「Gela319」をオープンしました。

果物選びも、レシピも妥協しない

「全国の果物を食べ回っているけど、国見町の果物はおいしいし、品質が高い。これからも品質にこだわって、国見町産の食材を使ったマーマレードやジェラートを作っていきたい」と、笑顔で意気込みを話してくれたお二人。

今年の経験を活かして、来年も世界大会に挑戦するそうです。齋藤さんと阿部さんの挑戦はこれからも続きます。

たどり着いたのが、

マーマレード

齋藤さんの義祖父は、福島市のゆず農家でしたが、福島第一原子力発電所事故以降、2022年3月までの11年間出荷できませんでした。

「おじいちゃんが大事に育てたおいしいゆずを知ってもらいたい」という思いから、ジェラートのフレーバーとして活用することにしました。

試作を重ねた結果、アイスマイルクと混ぜた時に、ゆずの香りや爽やかな味を最大限に表現できるのがマーマレードでした。

そして、本格的にマーマレードづくりが始まったのです。



1. 当時の除染作業の様子
2. 沖縄の修行先の師匠と1枚
3. 義祖父が作った福島市信夫山の「北限のゆず」



Gela319

国見町大字山崎字東滝山 20
☎ 090-7078-3190
🕒 午前10時～午後5時
📅 月曜日・火曜日
📍 5台
<http://www.saikyusetsubi.co.jp>

現在レモンマーマレードのみ販売。数量限定で店舗と道の駅国見あつかしの郷で販売中。ゆずマーマレードは12月頃、シークワーサーマーマレードは、来年2月ごろから販売予定