

GELATERIA LA FESTA × 宮城大学 地域資源を生かし商品開発！ 塩釜の藻塩を使ったジェラート『えん』を5/1～5/5 販売



株式会社 VISIT 東北の子会社で、宮城県丸森町の地域商社である株式会社 GM7（本社：宮城県丸森町、代表取締役 齊藤良太 / 音羽幸保）が展開する本格イタリアンジェラート店「GELATERIA LA FESTA（ジェラテリア・ラ・フェスタ）」は、宮城大学地域資源マネジメント研究室（佐々木秀之 研究室）が事業構想した、塩釜市の地域資源を生かしたジェラートのレシピ開発・製造を行いました。新しく誕生したジェラート「えん」は、塩釜の藻塩を使用して作られたミルク塩と塩キャラメルの2フレーバーが、5月1日（土）～5月5日（水）のゴールデンウィーク期間中に限定販売されます。

塩釜市塩釜水産物仲卸市場内にて開催される「塩釜仲卸市場日曜朝市スペシャル」のイベント会場にて「えん～宮城大学×ラフェスタ～」として出店し、今回開発したジェラートが販売されます。

商品名である「えん」には、塩釜市の由来となっている「塩（えん）」と販売するジェラートが人をつなぐ架け橋となりますようにという「縁（えん）結び」の願いを込めて名付けられました。海とともに生きるまち塩釜をイメージしたパッケージデザインや色鮮やかな白と青のコントラストが美しいジェラートをぜひお楽しみ下さい。皆様のご来店をお待ちしております。今後も株式会社 GM7 および「GELATERIA LA FESTA（ジェラテリア・ラ・フェスタ）」は今後も地域のおいしいものを生かした商品開発を継続し、スイーツを通じた地域の活性化を目指してまいります。

■「えん」商品概要

商品名：えん（ミルク塩味・塩キャラメル味）

塩釜市内の事業者が販売する塩の旨味が引き立つようにシンプルにミルクとキャラメルで仕上げました。ミルクジェラートは、塩釜の海をイメージし、青と白のマーブル状のジェラートになっています。企画構想・販売支援を宮城大学の学生が行い、商品開発を弊社で担当いたしました。

販売期間：5月1日（土）～5月5日（水）8:00～14:00

価格：400円（税込み）

販売場所：塩釜水産物仲卸市場（〒985-0001 宮城県塩釜市新浜町1丁目20-74）

ご案内

2021年4月30日
株式会社 GM7

【ご参考】 企業概要

会社名：株式会社 GM7

所在地：宮城県伊具郡丸森町西 22-2

設立：2018年4月24日

代表者：代表取締役会長 齊藤 良太 / 代表取締役社長 音羽 幸保

事業内容：地域商社事業、農業生産事業、観光推進事業

URL：<https://gm7.jp/>