

a la carte.

# あらかると

2023.8

439



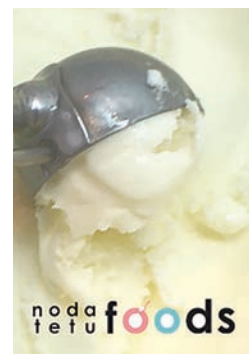
nodatetufoods

～鉄工所が手掛けるジェラート～



## nodatetufoods ～鉄工所が手掛けるジェラート～

福島市にある野田鉄工は社名の通り、鋳物加工業を本業としている鉄工所です。そんな鉄工所が「地元の新たな特産品を作りたい」との想いから2020年に食品部門を始めました。地元の野菜や果物のほか、福島が誇る日本酒の酒粕をたっぷり使用したジェラートを開発しています。



### nodatetufoods

nodatetufoodsではScintilla・MOTTAI・縁と3つのジェラートブランドを展開、大人から子どもまで多くの方に食べて頂けるように製造しています。

#### Scintilla (シンティエーラ)

原料由来・風味や味を活かし高配合・高品質の万人向けのジェラート



定番商品からその時にしか味わえないフレーバーもごございます。



#### MOTTAI (モッタイ)

原料由来、農家と連携して素材のおいしさを表現したジェラート



ソルベは添加物不使用なので、小さなお子様も安心して食べられます。



#### 縁 (えにし)

福島の特産品である日本酒を形態変化し、日本酒の風味を残したジェラート



各酒蔵の酒粕によって舌触り・日本酒ならではの香りが違いますので、ぜひお楽しみください。



### 廃棄農産物の再利用 「MOTTAI」

福島市や伊達市の果樹園や野菜農家では、色づきが悪いもの、形がいびつなもの、大きめの傷があるものなどが規格外品として市場に出回らずに大量に廃棄されていました。

そのような農産物の現状を知り、「美味しく食べられる物なのに捨てるのはもったいない。どうにか活用できないか」と考え、MOTTAIが誕生しました。野田鉄工のほか関係各所・団体様と共同し、それぞれの得意分野を活かしながら商品開発しました。そして添加物を極力入れずに果汁や果肉をふんだんに使ったソルベとジェラートが完成。果物本来のおいしさを存分に味わうことができ、お子様でも安心して召し上がれる商品です。

原材料は元々廃棄する予定のものを仕入れる為、農産物を捨てるだけだった生産農家にも収入が入ります。そして消費者は、福島の果物を使ったおいしいジェラートを楽しめる、といった地域が循環できる仕組みになっています。

いまでは、生産過程で生まれる食品ロスや規格外品の活用法について、たくさんの相談を受けるようになりました。県内各地の農家さんより「直売所で売れ残った果物をどうにかできないか」とのご相談も多数寄せられました。福島市のピーチホリデイやアップルホリデイの取組が生産者と飲食店をつなぐように、「こうしてみたいけど」「こうしたらどうかな」とアイデアを持っている事業者の相談をとりまとめる窓口は必要で、今後福島市全体で考えていかなければならない問題です。

### MOTTAIを全国へ届けたい

MOTTAIは県内の直売所のほか、首都圏のデパートの物産展やイベントにも出店しています。日本橋高島屋の福島物産展では、初出店ながら行列ができるほどの人気を博しました。また、福島県の特産がぎゅっと詰まったMOTTAIを全国に届けたいと思い、ふるさと納税の返礼品事業に参加しました。福島の3種類の桃ソルベを手軽に食べられる良い機会なので、ぜひお試しください。



▲ふるさと納税の返礼品

### 野田鉄工(有)

〒960-8055 福島市野田町7丁目9-3  
TEL.024-534-7642  
営業時間/9:00～17:00 (日曜定休)  
HP/<https://www.nodatetufoods-gelato.com/>

公式ホームページ

