

a la carte.

あらかると

2025.11

466



世界が認めたジェラート店のマーマレード
Gela319

世界が認めたジェラート店のマーマレード Gela319

福島県の最北端にある国見町。Gela319はその住宅街に佇む小さな小さなジェラート店です。果物や野菜のおいしさを生かしたジェラートを毎日手作りしており、四季折々に変わる旬の味わいをお楽しみいただけます。さらにジェラートだけではなく、新鮮な果物を使ってジャムやマーマレードも手作りしています。マーマレードなどは店頭での販売のほか、季節限定のゆずやレモン、オレンジなどのマーマレードを使ったGela319オリジナルの柑橘系ミルクジェラートも味わえます。



▲Gela319 ジェラート

世界大会で最高金賞

イギリスで年に1度開催されているマーマレードの世界大会、ダブルメイン
ダブルゴールド
世界マーマレードアワードで最高金賞の「DOUBLEGOLD」を2024年と2025年の2年連続で受賞しました。2年連続の受賞は今年で20年目となる同大会で初の快挙です。

この大会はイギリスにおいてマーマレードは伝統的な文化であり、それを後世に継承していきたいという思いから始まったそうです。毎年世界30か国以上から約3,000瓶以上のマーマレードがエントリーされ、金、銀、銅賞が選ばれます。さらに満点を獲得した金賞の中から選ばれる「DOUBLEGOLD」は3品のみ。イギリス伝統の「TRADITIONAL」、その他に「SAVOURY」、「INTERNATIONAL」の3つの部門に、審査員が最もおいしいと思ったものに票が入れられ最高賞が決まります。マーマレードは点数によって評価され、外観、質感、味、一貫性など非常に細かく審査されます。私たちがエントリーしたのは職人プロ部門(工場等の大量生産ではなく、鍋で手作り販売しているという意味)で、イギリス国内でマーマレードのプロとして活躍する専門家の方々に評価していただきました。



▲ユネスコ世界遺産のダルメイン邸



▲2024年授賞式の様子

国産素材にこだわる手仕事マーマレード

わたしたちのマーマレードは大量生産が難しく、一瓶ずつ手作業にてじっくりと仕上げています。そのため、一日に作れるマーマレードは20本程度となっています。柑橘は同じ木でも収穫時期によって味わいが変わっていきます。私たちは、そんな個性のある果実一個一個と向き合い、その果実に一番合うように調理し、香り、すっきりとした甘み、そして個性を最大限に生かすように瓶に閉じ込めます。

また、素材にもこだわっており、すべて国産の素材を使用しています。ジャムやマーマレードはフルーツの良さが味が決まると言っても過言ではありません。素材選びにも妥協せず、上質な商品を皆様にお届けしたいと思っています。



▲表皮、内皮、薄皮、果肉、種の5つに分けて下処理。果皮からペクチンを抽出し、透明感のあるジュレに仕上げています。香り高い良質なマーマレードに仕上げるため、無添加にこだわり抜いています。

ゆずに込めた想い

マーマレードはもともとジェラートの素材として合わせるために開発が始まりました。亡き祖父が育てていたゆずがあり、そのおいしさをお客様に提供したいと思い、試行錯誤の上マーマレードにし、ジェラートに混ぜ合わせたゆずみるくが誕生しました。また、福島県内では原発事故後、ゆずの出荷制限があり、多くの方が廃棄せざるを得ない状況にありました。十数年かかり、ようやく制限解除となったタイミングで当店でもゆずの商品ができ、少しでも福島の復興につながればとの思いがありました。

福島はマーマレードの主役である柑橘の産地ではありませんが、福島ならではの特産品なども合わせたマーマレードの開発も出来たらと考えております。また新しい商品が世界大会で評価をいただけるよう、今後も試行錯誤しながら製造に力を入れていきたいと思ひます。



Gela319

〒969-1771
福島県伊達郡国見町大字山崎字
東滝山20
TEL:090-7078-3190

公式ホームページ



Instagram

