

「京都から世界へ」京大農学修士の甘納豆屋4代目が、本場イタリアの配合理論で作る"種"のジェラート

～応援購入サービス「Makuake」にて本日より先行販売スタート～

1926年創業の京都の甘納豆専門店、有限会社斗六屋（所在地：京都府京都市、代表/4代目：近藤健史）は、2022年10月に立ち上げた種の菓子ブランド「SHUKA」より、"種"のジェラート「SHUKA gelato」を販売します。構想から5年を経て誕生した本製品は、牛乳の代わりに"種"を用いた新しい植物性のジェラートです。



「世界中の人に甘納豆を食べてもらいたい」

2018年、イタリアを訪れた時に抱いた思いから、2022年、古くて新しい種の菓子ブランド「SHUKA」を立ち上げました。今回は世界中で愛される菓子であるジェラート（アイスクリーム）を"種"で作ることに挑戦しました。

京都大学大学院で脂肪の研究をしていた、職人として異色の経歴を持つ4代目が、本場イタリアンジェラートの配合理論を学び、牛乳の代わりに"種"を使った独自配合から生まれた、植物性の新たなジェラートです。

▼【MakuakeプロジェクトページURL】

https://www.makuake.com/project/torokuya_shuka02/



一般発売に先駆け、本日よりMakuakeにてプロジェクトを開始しました。

なぜ甘納豆屋がジェラートを作ったのか？

「SHUKA gelato」誕生の背景についても詳しくご説明しています。

■SHUKA gelato 3つの特徴

- ① "種"から生まれたジェラート



SHUKA gelatoの主役は"種"です。

種の多くには栄養として脂肪分が多く含まれており、植物性のミルクが作られます。脂肪分はジェラートの美味しさの一つであるコクの源であり、重要な要素です。

SHUKAでは豆乳をベースにしており、京都の中でも唯一"南禅寺御用達豆腐"と名乗ることを許された「服部食品」の豆乳を使用。

また、豆類は煮汁をなるべく切らずに皮ごと使う、ナッツ類はあえて粗挽きにすることで、種の個性を活かしました。

● ②本場イタリアンジェラートの配合理論から生まれたテクスチャー



ジェラートの美味しさを決める重要な要素がテクスチャー（質感・なめらかさ）です。

4代目は世界チャンピオンのお店へ修行へ行き、本場イタリアンジェラートのテクスチャーを生み出す配合理論を学びました。特に"糖"が甘みだけでなく、その組み合わせによってテクスチャーをコントロールできることを知りました。

また、家業に入る前、京都大学大学院で"脂肪"に関わる研究をしており、この時の研究手法や化学の知識は、ジェラートの配

合に大いに活かされています。

これらのことから、甘納豆専門店「斗六屋」・「SHUKA」として向き合ってきた"種"と"糖"、大学院で研究してきた"脂肪"、一流のジェラート職人から学んだ本場イタリアンジェラートの配合理論、全てが組み合わせさり、種のジェラート「SHUKA gelato」が誕生しました。

● ③：甘納豆の副産物であるシロップをアップサイクル



甘納豆は砂糖漬けという古来の食品保存技術で作られますが、副産物としてシロップができます。SHUKAでは種の個性に合わせて、砂糖選びにもこだわっており、種のエキス分を含んシロップができます。

しかし、加熱で風味が変わってってしまうため、何度も使うことはできず、廃棄することもありました。

今回のジェラートでは、このシロップを活用できる配合を考え、配合全体の20%ほどをアップサイクルすることに成功しました。種のエキス分が加わることで、さらに"種"を感じるジェラ

ートになります。

■商品ラインナップ

<定番6種類（ナッツ3種・豆3種）>

• 1.カカオ



京都のクラフトチョコレート「dari K」のインドネシア産カカオ豆のみを使用。程よい酸味を残しつつ、有機ココナッツシュガーでフルーティーで深みのある味わいに。薫り高いカカオニブで食感にもアクセントを加えた一品。

• 2.ピスタチオ



一大産地であるイラン産の中でも希少なスーパーグリーンと呼ばれるピスタチオのみを使用。濃厚な味わいの中にある爽やかさも特徴。その名の通り、鮮やかな緑色が目を惹く一品。

• 3.カシューナッツ



インドネシア産カシューナッツを使用。ローストすることで本来の甘さを引き出し、クリーミーさの中に、心地よいナッツの香ばしさが広がる一品。精製されていない原料糖の自然な甘さも特徴です。

• 4.斗六豆バニラ



"美人"とも呼ばれる高級菜豆、北海道産の白花豆を使用。優しい味わいの中に、豆本来のホクホクとした質感を残しつつ、芳醇なバニラの香りを添えた定番フレーバー。

• 5.瑞穂大納言小豆



京丹波町旧瑞穂地区でのみ栽培される”瑞穂大納言小豆”を使用。なるべく煮汁を切らずに炊き上げることで、滑らかな食感の中に小豆の豊かな風味を閉じ込めました。親しみのある味わいで京都を感じられるフレイバー。

• 6.丹波黒豆



丹波名産の有機黒大豆を使用。濃厚な豆乳ベースの中に風味豊かに炊き上げた黒豆を挽き入れ、大豆本来のうまみやコクを存分に感じられる野趣溢れるフレイバー。

■SHUKA商品概要



- ・商品名：SHUKA gelato（シュカ ジェラート）
- ・販売店舗：SHUKA店舗（工房併設）、自社オンラインショップ
- ・価格：1カップ 500～600円（税込）
- ・発売日：2023年 8月上旬（予定）
- ・公式サイト：<https://shuka-kyoto.jp/>
- ・instagram：shuka_kyoto
- ・Twitter：@Shuka_Kyoto
- ・Mail：contact@shuka-kyoto.jp

<有限会社斗六屋について>

1926年（昭和元年）に京都で創業した甘納豆専門店。初代の目指した”都名物”の甘納豆を、後世に残すべく、進化させ続けています。

代表：代表取締役 近藤健史

本社所在地：〒604-8852 京都府京都市中京区壬生東大竹町5

設立：1982年9月（創業1926年）

URL：<https://www.torokuya.shop/>

事業内容：甘納豆・種菓の製造・販売

斗六屋のプレスリリース一覧

https://prtmes.jp/main/html/searchrlp/company_id/71110