

【Makuake目標金額約300%達成】 京都で1926年創業の甘納豆専門店発、"種"だけで作る新たな植物性ジェラート「SHUKA gelato」が2023年8月4日発売。

～"種の気持ち"になれるイートインスペースも同時オープン～

京都で1926年創業の甘納豆専門店、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"を感じるジェラート「SHUKA gelato」を、2023年8月4日（金）に発売します。

構想から5年を経て誕生した本製品は、牛乳などの代わりに"種"のみを用いた新しいジャンルの植物性ジェラートです。応援購入サービス「Makuake」での先行販売では、目標金額約300%を達成しました。

またコンセプトショップ2Fのイートインスペースも同時オープン。土中に植えられた種が芽を出すときに見る景色を再現した空間で、"種の気持ち"を疑似体験頂けます。



「世界中の人々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、一般に用いられる牛乳などの動物性原料の代わりに"種"のみ使った独自配合から生み出す、新たなジャンルの植物性ジェラートです。

<Makuakeプロジェクト詳細はこちら (2023/7/20終了) >

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



■SHUKA gelato 3つの特徴

① "種"から生まれたジェラート



ことで、種の個性を活かしました。

種の多くには栄養として脂肪分が多く含まれ、植物性のミルクが作られます。脂肪分は美味しさの一つであるコクの源でもあります。

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皮ごと使う、ナッツ類はあえて粗挽きにする

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に重要な要素がテクスチャー（質感）です。

4代目は世界チャンピオンから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、特に"糖"が甘みだけでなく、その組合せによりテクスチャーをコントロールできることを知りました。

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、この時の知識

・経験もジェラート作りに大いに活かされています。

これらのように、「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、「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。

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、このシロップを活用する独自配合により、配合全体の20%程をアップサイクルすることに成功しました。

■商品ラインナップ

<定番6種類（ナッツ3種・豆3種）>

世界中の方々に愛される存在でありたいという思いから、日本人に馴染みの深い"豆"に加え、海外の"ナッツ"も取り入れました。

• 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ーバー。

• 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ーバー。

■"種の気持ち"になれるイートインスペース



SHUKAコンセプトショップ2Fのイートインスペースも同時にオープン。

壁から天井までが伝統的な土壁で覆われた空間には天窓が設けられ空が見えるようになっています。

これは土中に植えられた種が芽を出すときに見る景色を再現しており、"種の気持ち"を疑似体験頂けます。

※設計：ひとともり一級建築士事務所

■商品概要



・商品名：SHUKA gelato（シュカ ジェラート）

・発売日：2023年 8月4日（金）

・販売店舗：SHUKA店舗、オンラインショップ

・価格（税込）

<店舗>シングル600円、ダブル700円、トリプル800円

<オンライン>1ヶ600円～※カップ入のみ

・公式サイト：<https://shuka-kyoto.jp/>

・instagram：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://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/71110

<プレスリリースへのお問い合わせ>

有限会社斗六屋 代表/4代目 近藤健史

080-4325-7055

contact@shuka-kyoto.jp

【サンプリング】

<地元のメディアさま>

店舗にてご試食ご提供できますので、お気軽にご連絡下さい。代表が対応致します※ご連絡なくご来店頂いた場合、対応できない可能性がございます。

<遠方のメディアさま>

ご掲載頂けるメディア様には、全6種セット各1ヶをお送り可能です。下記項目を記載の上、メールにてご連絡くださいませ。

件名：gelatoサンプリング希望

お名前：

送り先：

受取希望日：