

がんばる  
皆さんを応援!

## (株)ブルードリーム 「Gelateria Voce」 (ジェラテリア ヴォーチェ)



代表取締役 藤澤 大さん

生のまま食べるのがジェラートなんです。非常に柔らかくて、舌触りがさっぱりして、とろっとした感じですよ」

### 前職は放送業界

藤澤社長は大学卒業後、東京で日本テレビ系列のプロダクションに就職して以来、ずっと放送業界に携わってこられました。28歳で富山にUターンしてからは、高岡のケーブルテレビ会社で番組プロデューサーとして県内のお店や生産者をたくさん取材されました。「特に商工会議所青年部や青年会議所の方々が、自分よりも若いのに、一人ひとりが経営者としても、地域活性化にも頑張っておられる姿を目の当たりにしました。独立開業は彼らの頑張りに触発された面がありますね。」

私の地元・奥田地区は環水公園ができ、ライトレールが開通して便利になり、人口が増え、ここ10年程で環境が大きく変わりました。でも、観光面ではまだまだ足りないし知られていない、自分に何かできないかとずっと心の中で思っていましたし、北陸新幹線の開通が契機になりました」

### 愛情を込めて作られた作物を 多くの方に

平成26年3月に退職し、開業準備をしながらジェラートの製法を学び、北陸新幹線開通後の3月28日にオープンしました。

「前職とは全く違うようっていて、実はジェラートに繋がっているんですよ。取材中に、まだ知られていないが富山

には美味しいものがいっぱいある、そして生産者が一つひとつ愛情を込めて作っておられることに、もっと目を向けてもらいたいと思っていました。例えば、この高岡ゆかメロンは生産量が少なく、市場には殆ど出回っていません。農家等から私が直接仕入れて、すぐに自分で加工してジェラートを作る。ジェラートのお店を始めたのは、生の素材をそのまま活かせるから。旬の素材を生で食べられると言っているのは、そういう意味なんです。トレーサビリティにより、地産地消、安心・安全をテーマにしています」

呉羽梨や南砺市の桃、同店で人気ナンバー2の富山棒茶といった変わり種もあります。また、地元の味としてトノンボ飲料のラムネを使ったジェラートも生まれました。浮かんだアイデアを試行錯誤でジェラートに仕上げていきます。

「料理は趣味みたいなもの。食べることも、作ることも大好きだから出来るんですよ」

店頭販売のほか、飲食店やイベント向けの卸売も対応しています。

### 県内外の皆さんの観光拠点に

話は戻って、開業準備中のことです。女性目線の店づくりをしようとトレーラーハウスを探していた藤澤社長は、偶然にも同じ奥田地区の経営者がトレーラーハウスを探していることを知り、それがサンパティの藤野さんとの出会いでした。女性向けにネイルやクラフト等の教室やカフェ、マッ

サージなど人の繋がりを活かした拠点をつくりたいとの思いに共感し、サンパティのトレーラーハウスに入居を決めました。入居4店が協力して夏祭りやハロウィン、クリスマス等のイベントを随時開催しています。

「昨年、奥田地区の観光化を目的に富山ライトレールさんと一緒にサンパティでイベントを実施した時、小規模事業者持続化補助金をPR費用に充てました。商工会議所の上田さん(経営指導員)に担当してもらって申請し、採択されました。おかげで多くの方が訪れてくださいました。これを一過性にせず、県内外の皆さまの観光拠点となるようにイベントを仕掛けていきたいと思っています」

藤澤社長にとって、ヴォーチェは地元活性化のための一歩。環水公園から岩瀬に点在する観光資源を繋ぎ合わせる面にして盛り上げていくためには、賑わいの場所はまだまだ必要」と熱き想いを抱いておられます。次なるお店はカフェか、イタリアン・バルか…。頑張っておられる藤澤社長を、当所はこれからも応援します！

### 作りたてを生そのまま食べる ジェラート

取材時、出来上がったばかりのメロンのジェラートを一口いただきました。ジェラートなのに味も香りも色もメロンそのものを食べているよう。「高岡ゆかメロンが丸ごと1個入っていますから」と藤澤社長。余計な添加物は一切加えず、旬の生の果実を手絞りました果汁がたっぷりと使われています。生の素材をそのまま活かせるのがジェラートの特徴です。

「アイスクリームはマイナス25℃以下で食べるものですが、ジェラートの適温はマイナス12℃です。作り立てを



定休日:木曜日  
営業時間:10:00~19:00  
富山市下奥井1-21-20  
サンパティ内 ㊦あり  
☎076-431-0087  
Facebook「藤澤 大」で検索