



モアレの アスパラジェラート

酒田の中心市街地、中町で
25年前から中高生を中心に愛されてきた
青春の味に、地元食材を使った
フレーバーが続々登場中!

若葉を思わせるライトグリーン。一口食べれば
まろやかな甘みと青々とした風味が口中に広がり、
さわやかな気分になる。毎年4月から6月に登場
するモアレのアスパラジェラートだ。

ジェラートとはイタリア語で「凍った」という
意味を持つ氷菓のこと。アイスクリームより乳脂
肪分が少なく、空気含有量も少ないため、ヘル
シーでかつ素材の味をより楽しめるといふ特徴を
持つ。酒田中町のモアレが開店したのは平成6年。
まだジェラートが今ほど広まっていなかった時代、
創業者の菅野信一さんが、「中心商店街に子ども
がお小遣いを握りしめて買いに来れるお店を作り
たい」とジェラートに着目したのが始まりだった。
以来イタリアから仕入れた素材で作る本場の味や
抹茶、ごまなどの通年ものに加え、月替りで登場
する地元のイチゴやメロン、だだちや豆、つや姫
といった旬の農作物のジェラート、はたまた生ハ
ムや味マルジュウといった変わりダネまで常時20
種類を店内で手作りし、提供し続けてきた。2代
目の菅野弘幸さんいわく、「地元の人が何度も通
いたくなる、普段使いのジェラート屋」という創
業時からの変わらぬコンセプトが、とどまること
のない商品開発の原動力となっているのだそう。

7年前に生まれ、この時期の定番メニューと
なったアスパラジェラートの材料は、庄内砂丘育
ちのアスパラガス。5月は他にも黒ビールや酒田
祭り用祝い酒なるフレーバーが期間限定で登場し、
その都度ショーケースは色とりどりに変化する。
中には一度きりしかお目見えしないものもあると
いうから、これはマメに通ってチェックせねば。



ジェラートはシングルのほか、ダブルとトリプルも。写
真は右からいちごシャーベット&レモンシャーベット、
チョコレートモアレ&マラガ、抹茶&アランシアの組
み合わせ。店内にはランチタイムのみ営業している
食事コーナーもあり、ジェラートとパスタをセットで楽
しめる。住所/酒田市中町1-7-18 営業時間/
10:00~21:00 定休日/無休
カフェ ジェラート モアレ ☎0234-22-5280

(取材・文 長谷川結)