

2026年度 室井 ゼミ研究活動

KEY WORD

地域とのつながり 地産地消

レシピ開発

お楽しみ食体験（パンやスイーツ等）

クックチルメニュー（紅翔祭）

スチコン料理体験





2026年度 卒業研究 Ⅱ 室井 ゼミ



Gela Mamma
ジェラマンマ



Gela Mamma

ジェラマンマ

とは？

ごはん、餅、日本酒、糀、和菓子。

「米」は日本の食文化の柱であり、さまざまな形で日本を、日本人を支えてきた会津の誇る食材です。

その可能性を新しいかたちにしたお米ジェラートを、2027年4月開業予定の Gela Mamma は製造・販売します。

「まんま」とは“お米”、そしてイタリア語で“お母さん”。会津の風土が産んだ味と母なる大地への想いを、お米ジェラートを通じてやさしく、まっすぐ会津から届けていきたいと願っています。



会津産米



会津産食品



ジェラート



様々な食材と調和するお米ジェラート

Gela Mamma

はここが新しい！

1.

からだにやさしい

乳製品以外のアレルギー特定原材料を極力使わずに製造します。健康意識の高い層や、若者のニーズが期待されます。将来的に植物性原材料オンリーのジェラートの開発も研究課題です。

2.

地場食材との調和

Gela Mamma のフレーバーには人気のチョコもピスタチオもマンゴーありません。米と相性の良い、さまざまな地場食材との可能性を無限に広がっていきます。

3.

米由来の食品で広がる可能性

日本酒・米・糠など米由来の原料を重視したジェラートの可能性を追求し。蔵元や生産者などとコラボした人気商品の開発が目標です。

Gela Mamma が地域に貢献したいこと

観光 1



ジェラートで
広げる地域ブランド

ジェラートを会津の新たな観光のアイコンに育て、飲食店や宿泊施設等と連携し、非飲酒層にお米文化・発酵文化の魅力を発信していきます。

雇用 2



地域に生まれる
小さな仕事

製造・販売・企画など、若者や女性の新しい働き方の場を提供することで、地域内の雇用創出に微力ながら貢献したいと考えています。

育成 3



ふるさとを学ぶ
食育の入り口

地元の学生とコラボしたPRや商品企画等、社会経験、職業実習の場を提供。次世代に気付きや目標を与えるきっかけを作ります。

継承 4



つくり手の技と
未来をつなぐ

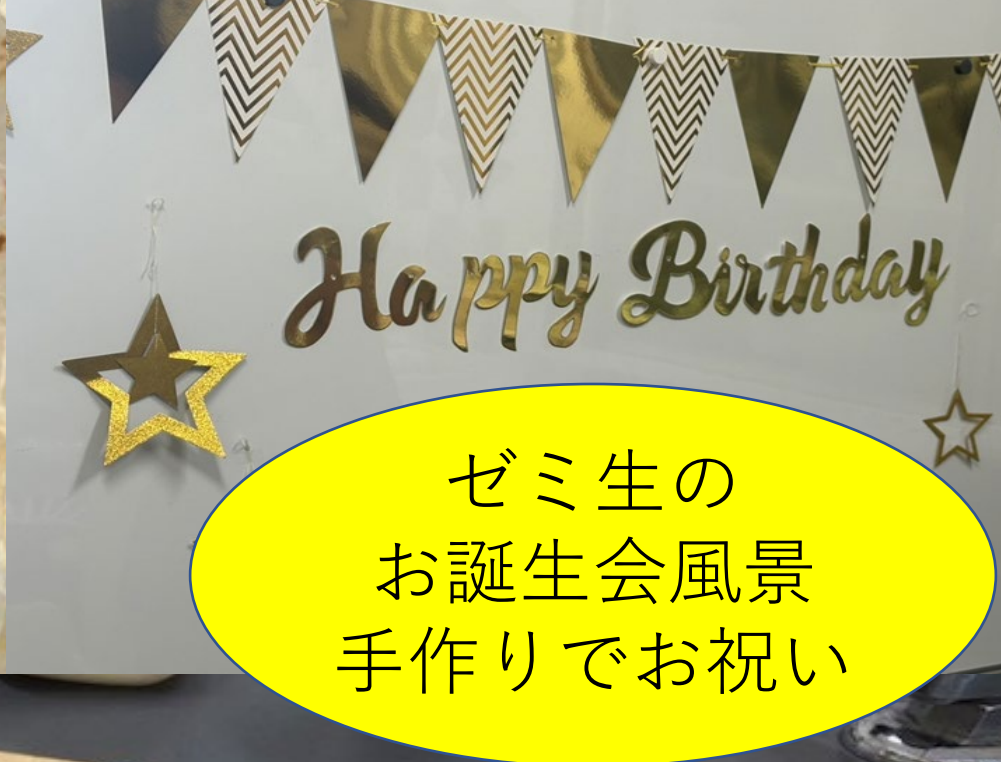
蔵元や生産者とのコラボで、伝統食品・産業の新たな魅力を発信。若い世代や観光客への橋渡し役になればと願っています。

室井 ゼミ



Gela Mamma
ジェラマソマ

1. ジェラートのトッピング・メニュー開発
会津ならではのトッピングとは？ 新メニューの開発にトライします。
2. ジェラート店の魅力開発
どんなジェラート店なら行きたいか？ 店の魅力を高める方法を研究します。
3. ジェラート店のファン開拓
店の魅力を世の中へどのように伝えるか？ 店の情報の発信方法を研究します。
4. ジェラート店のビジネス構造
ジェラート店の事業はどのように成り立つのか？ その裏側を特別公開します。



ゼミ生の
お誕生会風景
手作りでお祝い



2025紅翔祭
での
出店
クックチルで
の提供

食物栄養学科 室井ゼミ

具材の水分だけで作っているので
野菜とキノコのうまみがぎゅっと入っています♪



無水カレー

1パック 500円



短大入口付近で
お待ちしております✿

10/18(土)
10:30-13:00
10/19(日)
10:00-13:00

