



あ 創 挑
か 造 戦
し の と

TEAM NEXT YONEZAWA

米沢産ジェラートに乗せて 幸せをお届け

徳町に店舗を構える「ジェラート工房グレイス」。店頭
のディスプレイには、バニラやイチゴ、チョコレートな
どのおなじみのものから、つや姫や大吟醸といった変り
種まで、様々な味のジェラートが並んでいます。創業者
の小島尚樹こじま なおきさんは、「山形・米沢の食材のおいしさや、そ
こに込められた生産者の皆さんの想いを多くの人に知っ
てもらいたい。そのためには、『ジェラート』という多く
の人に愛されているものの形にして届けるのが一番だと
思いました」と語ります。

もともと食に関わることが好きで、グレイスをオーブ
ンする前はコックとして腕を振っていた小島さん。食
材に関する豊富な知識と経験を活かし、素材の味を最大
限に引き出したジェラート作りに挑戦してきました。中
でもこだわりの一品「そばジェラート」には、米沢産のそ
ば粉とそば茶を使用。口に入れると、そばの香ばしい香
りがふわっと広がります。「人との出逢いがジェラートの
幅を広げる」をモットーに研究を続けてきた小島さんは、
1,000種類以上ものジェラートのレシピを開発した今で
も、新たな生産者との出逢いを求めて精力的に活動を続
けています。

「身近にあるので忘れてしまいがちですが、山形の食材
は本当においしいものがそろっています。生産者の皆さん
が真面目に、こだわりを持って育てた食材を使って『作
らせていただいている』という意識を忘れないようにし
たいです。これからも地元の食の豊かさを皆が自信をも
って誇れるような街づくりに貢献していきたい」と、小島
さんは今後の意気込みを語りました。

ジェラートやクレープを製造・販売する ジェラート工房グレイス (徳町)

平成19年創業。創業者でジェラートマエストロの小島さんは元コ
ックとしての経験を活かして、数多くのジェラートレシピを開発。店
頭販売のほか、県内外のホテルやレストランに卸売りをを行っている。



「米沢品質向上運動」とは

本市では、挑戦と創造のあかし「米沢品質」をスローガンに掲げ、産品だけではなくサービス・観光・
文化・行政など、様々な領域の「挑戦と創造」を喚起し、付加価値を高めていくことを目的に「米沢
品質向上運動」を展開しています。本市のブランディングに賛同し、この運動に参加するプレイヤー
が「TEAM NEXT YONEZAWA (TNY)」です。(7月14日現在、168の企業・団体・個人が登録)



TEAM NEXT
YONEZAWA