



マルテン

寛政七年創業

寛政七年(1795年)創業。兵庫県の西部に位置する清流・揖保川のほとりで醤油造りをはじめました。

たつの市は、淡口醤油(うすくちしょうゆ)の故郷です。

淡口醤油の特徴は「だし」のうまみを、素材の持つ色や風味をそのまま活かすことにあります。

懐石料理や寺院の精進料理など伝統的な日本料理と深く結びついて関西を中心に発展してきました。

現在は、時代の変化と共に商品開発を重ね、多種多様な調味料の製造・販売をしています。

食文化の担い手として挑戦を続ける社風を大切に、

これからも新しい分野に積極的に取り組んでいきます。

## 日本丸天醤油株式会社

代表取締役社長 —— 延賀 海輝

本社 —— 〒671-1680 兵庫県たつの市揖保川町半田672

創業 —— 寛政七年(1795年)

設立 —— 明治40年(1907年)8月18日

<https://www.yasashiku-gelato.jp/>



YASASHIKU  
Gelato



おどろきの口溶けとなめらかな



## 「やさしい」ジェラートの ひみつとは？

この味わいを生み出すために、私たちは様々な挑戦と

試行錯誤を重ねてきました。

そこには、約220年培ってきた日本丸天醤油の技術と発想、

生産者のみなさまの熱意が欠かせません。



製法のひみつ

—  
醤油づくりで使う甘酒が  
味に深みと拡がりを与えてくれた。

1 素材の味や魅力を  
甘酒が引き立て、整えてくれる。

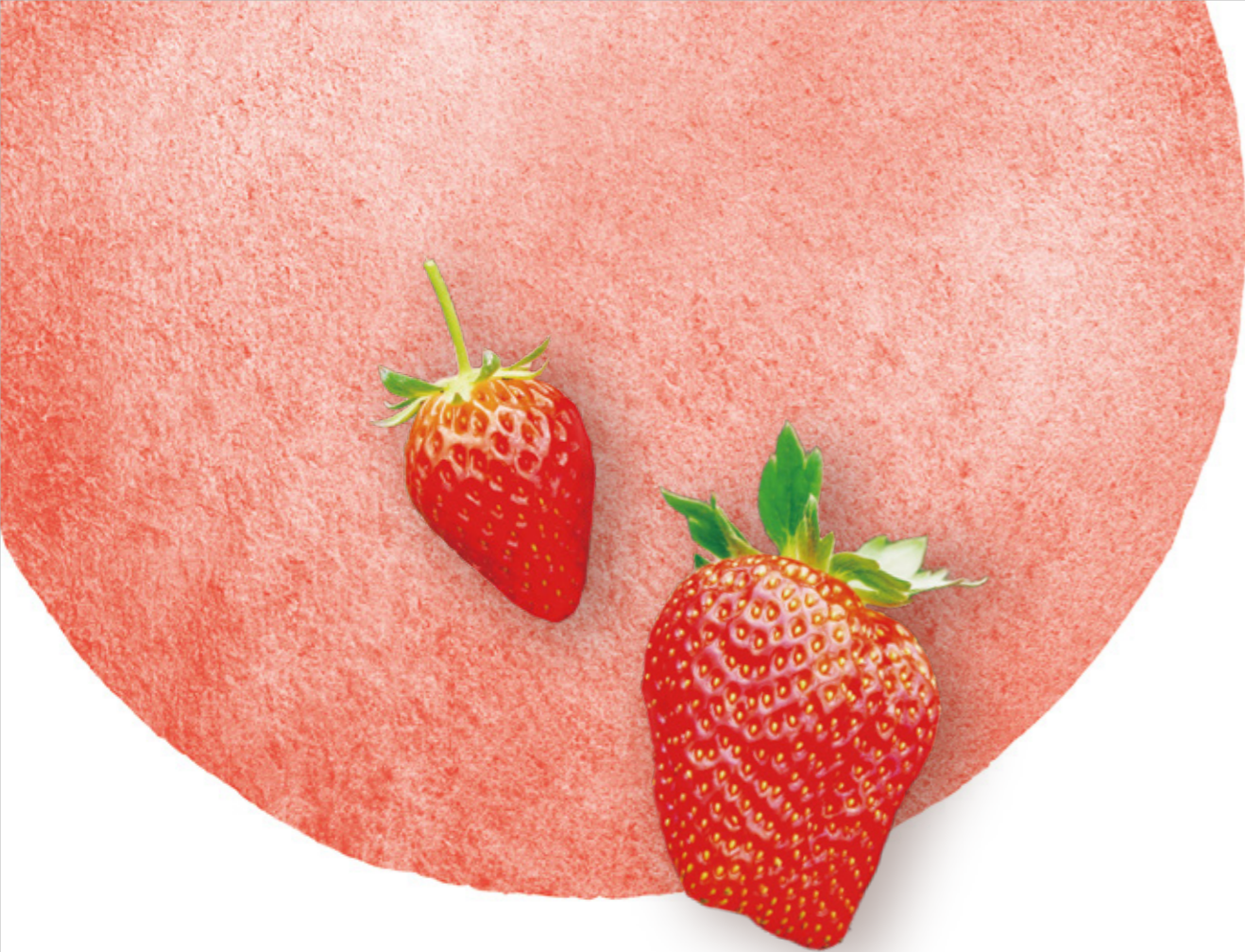
うすくち醤油には、仕込みの過程で甘酒を入れることで、塩味をまろやかにするという先人たちの知恵が今も受け継がれています。精製された砂糖がない時代の工夫です。YASASHIKUジェラートは、この技術に着想を得て、甘酒と少量の砂糖を使っています。素材の味を生かしながら、奥行きのある独特の風味を生み出すことができました。

2 追求したのは、食品添加物\*を使わずに  
おいしさを生み出すこと。

お子さまからご年配の方まで、多くの人に美味しさを届けるため、食品添加物を使っていません。通常のアイスは乳化をさせるために乳化剤を入れることがほとんど。しかし、食品添加物に不安がある方もいます。YASASHIKUジェラートは、知恵を絞り、技術を高め、シンプルな素材のみで美味しさを生み出す製法にたどり着きました。

\* 乳化剤・安定剤・着色料・香料





素材のひみつ

不揃いの果物もおいしさに違いはない。  
農家の情熱を無駄にしない。

1

日本全国の美味しいものを  
探し出し、パートナーになる。

私たちは、栃木県のいちごや宮崎県のマンゴー、こだわり抜いて栽培された国産の金ごまなど、全国各地の作り手や食品会社とお付き合いをしています。美味しさへの探求を続ける食のプロフェッショナルたちです。そんなパートナーが丹精込めて作る味を信頼し、素晴らしい素材の味を損ねることなくお客様へお届けすることに、全力を尽くしています。

2

不揃いの果物を活かせば  
多くの人を幸せにできる。

味や香りは変わらなくとも、不揃いの形や、色にムラがあるだけで市場に出荷できない果物があります。どれも大切に育てられた果物です。YASASHIKUジェラートはこうした素材を活用して、作り手の情熱を余さず食べていただけるようジェラートに変えて提供します。食べる人も作り手も、どちらも幸せにするために、私たちは努力を続けます。



## Yasashiku Episode | 開発者の「やさしく」

### 開発者インタビュー

全ての人にやさしい、ジェラートを目指して。  
美味しさと食べやすさにこだわりました。

日本丸天醤油株式会社 商品開発課

素材によって、最適な作り方は異なる。  
試行錯誤を繰り返す毎日でした。

YASASHIKUジェラートの開発には約2年を費やしました。ジェラートの特徴である口溶けをどうやって実現させるのか、とても苦労しました。素材によって口当たりはバラバラ、味の魅力も最大限に引き出したい。そこで、一つひとつの素材に合わせて原料の配合や手順を作り上げていきました。全ての条件が整ったとき、味、香り、口溶けが良く、色艶も美しいジェラートが完成しました。

季節を感じてもらえるジェラートへ  
商品開発は続きます。

調味料は日々の生活にあるものとして食べやすさが求められます。同じように、YASASHIKUジェラートも誰しものが食べやすい味であることを大切にしました。なので家族で食べた時、子供がひとカップを食べきってくれてほっとしましたね。これからは果物の種類を増やしなが、ジェラートを通して季節や素晴らしい素材と生産者さんのことを、もっと知ってもらえるよう商品開発に取り組んでいきたいです。

## Point

味のこだわり



日本の気候に合わせて、  
甘味のバランスにこだわりました。

日本の夏にはさっぱりした甘味が合う。この発想から甘味の探求がはじまりました。甘酒の口に残らない甘さ、砂糖の甘さ、牛乳はコクがあり味を膨らませる甘さ。素材ごとに配合を変えることで独自の風味が生まれました。





## Yasashiku Episode | 生産者の「やさしく」

### 生産者インタビュー

丁寧に育てたマンゴーを  
おいしいと喜んでもらえることが、一番のやりがいです。

緒方果樹園 緒方廣秋さん

自然に落ちたら収穫。  
宮崎マンゴーは、樹上で完熟に育ちます。

子供が家業の建設業を継いだことをきっかけに、2007年からマンゴー農家を始めました。おかげさまで、現在では広さ34アールのハウスで栽培しています。宮崎マンゴーはこの土地の気候で美味しく育つように品種改良されていて、果実が自然に落果するまで樹上で完熟させるのが特徴。特別なことはせず、丁寧に栽培しています。この仕事は、お客様に美味しい!と言っただけが一番嬉しいですね。

5月から7月が旬の季節。  
美味しさを楽しんでほしい。

マンゴー栽培は秋から翌年への準備が始まります。まず剪定作業を行い、樹木を冷やします。12月頃に枝をよく観察し、花芽の付くタイミングを見極めることが何より大切です。花芽が付いたらハウスの室温を上げて一気に成長を促します。実がなり、しばらくして完熟した実がネットに落ちたら収穫です。例年5月から7月下旬が一番美味しい季節。風味豊かな宮崎マンゴーをぜひ楽しんでいただきたいです。

## Point

製造へのこだわり

素材の美味しさを感じてもらうため  
手作業を大切にします。

ジェラートは素材の味を引き出すほど、香り豊かに美味しくなります。このため果物をはじめとする素材の下処理は、一つひとつ丁寧に手作業で行います。美味しさを追求するために欠かすことのできない大切な作業です。



食べる人にも作り手の良さ、  
農作物の良さが伝わります！  
美味しいから、  
贈り物にしても喜んでもらえそう

大阪府のお客さま

ジェラートを食べる事で、  
農家さんを  
少しでも応援できるなんて  
いいですね！

東京都のお客さま

甘酒が苦手な私でも  
ペロリと美味しく食べれます  
特にいちご味は最高！  
嫌なことがあった日に食べて  
元気を貰いました

和歌山県のお客さま

Voice

お客様から、  
様々なうれしいお声を  
頂いています。

全ての味に深いコクがあって  
美味しかったです！  
特に珈琲ミルクは最初の一口で  
感動しました！  
友達にもオススメしたい！

栃木県のお客さま

くちどけが最高！  
食べた時のなめらかさが  
これまでにない  
味わいで大好きです！  
実家にも送りたい！

東京都のお客さま

とにかくさっぱりとしていて、  
男性の僕でもさっと  
食べちゃいました！  
父親にもプレゼントしようと  
思います！

東京都のお客さま

今まで食べてきたジェラートの  
中では間違いなくNo.1！  
子供にも安心して  
食べさせられるのも嬉しい  
これからもリピートします！

神奈川県のお客さま

ジェラートでごまの香りを  
感じたのは初めてでした！  
甘酒の甘みも私好みです！  
定期的に食べたいです！

東京都のお客さま

私たちの想い

とにかく「おいしい」って笑ってほしい。  
おいしいは生きる力になると、私たちは信じてる。

YASASHIKUジェラートという一つの食品を通じて、

私たちは様々な人につながっています。

生産者や食べてくれるお客様、そして私たち製造者。

関わるすべての人に「やさしさ」と「美味しい」を伝えられるように、

これからも私たちは前に進んでいきます。



Deliver happiness!



# Lineup

こだわりの素材を使用した、定番のジェラートをご紹介します。



## ミルク

岡山県北部・蒜山(ひるぜん)地域のジャージー牛乳を使用しています。濃厚でコクのある牛乳本来の香りと美味しさ、そして甘酒の優しい甘さが口いっぱいに広がります。シンプルでありながら豊かな風味が癖になる味わいです。



## 黒豆きなこ

黒豆の王様と呼ばれる丹波産黒大豆のきな粉を使用しています。兵庫県東部に位置する丹波は寒暖差が大きく、この気候が濃厚な味わい的大豆を育てます。黒豆きなこの魅力ある香りと柔らかな甘味は、女性に大人気です。



## 抹茶

その年の最初に摘み取る一番茶のみを採用した、京都府産の宇治抹茶を使用しています。熱をかけないように石臼で丁寧に挽いた抹茶は、薫り高く、奥深い味わいです。苦味や渋みが少なく、爽やかな抹茶の特徴を可能な限り引き出しています。



## チョコレート&珈琲

フランスのプレミアムチョコレートブランド「CACAO BARRY®」のカカオパウダーを使用しています。上品で深みのある芳醇なカカオの風味に、ほんのり苦みの残るコーヒーの風味を加え、大人の味わいに仕上げました。



## 珈琲ミルク

明治時代から外国人が居住し西洋文化に親しみの深い神戸。そのハイカラな文化を大切にしている「神戸珈琲」とコラボレーション。コクのあるジャージー乳と相性が良いフルーティーで華やかな香り特徴の豆を使用しています。



## 金ごま

日本の食文化である乾物と向き合い続ける京都の乾物店「山城屋(株式会社真田)」とコラボレーション。京都府与謝郡与謝野町の誠武農園で栽培された国内でも希少な金ごまを使用しています。ふんわりと香り豊かで上品な味わいです。

# 季節限定 Gelato

いちごやマンゴーなど、全国の美味しい果物を使用した季節のジェラートです。

果物が一番美味しい旬の季節に製造するため、販売期間・数量ともに限定となります。

四季折々、豊かな果物の味をお楽しみください。



季節によってラインナップは変わります。詳しくはWEBサイトへ >>>





私たちのこと

兵庫県たつの市で約220年、  
私たちは、豊かな自然の中で  
本当に美味しいものを  
追求してきました。

兵庫県たつの市は、うすくち醤油発祥の地。

雄大な揖保川のほとりで、

祖業である醤油造りを中心に様々な食品を生み出し、

「美味しさ」を追求してきました。

*Hyogo Tatuno.*

兵庫県 たつの市







私たちがやるべきこと

——  
自社の技術を生かして  
新しい食品を作り  
農業ひいては食文化に  
貢献すること。

私たちは、食品づくりの原点を見つめ、日本の食文化そのものに向き合っています。  
YASASHIKUジェラートのように、伝統の技術や素材を活かした新たな商品の開発を行い、  
製造を通して農家を支援し、より良い素材が生まれるサイクルを作る。  
毎日の食卓が、料理が美味しく豊かになりますように、という想いを実現するため、  
私たちは常に挑戦を続けます。