

フードロス削減のための取り組み

熟している野菜やフルーツ⇒一番おいしい！

だけど…

スーパーなどでは常に新鮮な食品を陳列するため

売らず、捨ててしまう

⇒「もったいない！何とかしたい！」という社長の思いが



これらの品質には問題のない野菜やフルーツを使って

ジェラート作り



フードロスの削減につながる!!

「形が悪い」「傷がある」「熟している」などの

品質には問題のない「食べられるはずの青果」を

食べてもらうための取り組み

地域とのつながり

①農家さんとのつながり

いちご&お茶農家の方に煎茶といちごを使用したジェラート

づくりを提案し、販売する環境づくりから共同作業で行う。

今まで利益がなかった期間に4,800杯のジェラートを売ることに成功。⇒農家さんは生まれた利益を従業員の賃金などに

充てることができ会社をまわしやすくなる。またマルヤス青果

にとっても販路拡大につながる。

②地域の活性化をめざす

②地域の活性化をめざす

おりじなる・すまいる周辺には観光施設が多くあるため、

有効活用していきたいと考えている。町の活性化の第一歩と

してレンタル自転車「PULCLE」の設置を検討中。



「対面販売にこだわる」理由

⇒現在では技術が発達し、人と人がつながらなくても

物が買える世の中になっている。しかし、おりじなる・

すまいるにとってお客様の声

が直接届くことが一番のやりがいであり、励みになっている

女性の働き方

おりじなる・すまいるで働く店員は、

『三人中三人女性!!』

そして、全員が子育て中のママ。

店の裏にはこども用のキッズステーションが用意されて

います。

取材させていただいた日も…学級閉鎖で急遽になった

お子さんがお店に！学校の課題やお店番をされています。



女性の活躍とSDG's

おりじなる・すまいるでは女性が自由に働ける環境を作り、サポート。

「SDG'sをはじめから意識していたわけではなく、自然に取り組んでいたことが気が付いたらSDG'sの取り組みだった」と話してくれました。



1. おりじなる・すまいるについて

静岡浅間通りに 2022 年 7 月オープン。

夏には、外までずらーっと長い行列が！

お店の前にはその日の朝仕入れた新鮮さに

こだわった野菜やフルーツが並んでいる

2. おりじなる・すまいるの由来

祖父母がジェラートを食べた時に、

その美味しさから

「これがうちの野菜とフルーツ?!」と、

自然とにっこり笑顔になったことがきっかけ



3. お店を一言で表すと...

「情熱」。

熱を伝えたい・発信したい！

商品を通してお客さんと交流したい！

4. 添加物不使用・体にやさしい絶品ジェラート

素材の味そのものの美味しさを味わえ

るうえ、全フレーバーがお手頃な均一

価格。また、商品の入れ替わりが早く、

来るたびに新フレーバーを楽しめる！



Info

店名：おりじなる・すまいる～Gelateria Felice～

住所：静岡市葵区馬場町 108-1

TEL：080-6161-7222

営業時間：10:30～17:30

定休日：不定休

Web サイト：

<https://www.instagram.com/original.smile.2022/>



私たち5人が
取材しました！

2213073

渡邊 葵衣

2213111

岩崎 夏帆

2213120

小木曾 聖矢

2213186

永島 実奈

2213127

由里 風歌

静岡県立大学 × しずおか焼津信用金庫
令和4年度 SDGs 学生インタビュー企画



マルヤス青果
(おりじなる・すまいる)

×

地域とのつながり