

五島の素材を活かした
ジェラートやプリンを
ぜひ召し上がってください。
お待ちしております。



二人三脚で 美味しい夢を 叶えた夫婦

二人は二〇二三年三月にオープンしたばかり。二人は「お客様をはじめ農家さんなど、地域の方たちと仲良くなれたのが嬉しいです。今後は全国発送や祭りへの出店など、まだまだチャレンジしていきたいです」と話す。島での暮らしにも満足しているようだ。「福江島は太陽の光が強いのか、日常がきれいに見えます」と啓さんが言えば、円香さんも「海も空も空気もきれいですね。これまでは平日は都会で仕事をして、週末は地方へという暮らしでしたが、今は自然に囲まれてのおかげか、心が満たされています」と頷く。取材が終わると「これから海に行つて、サップを楽しみます」と、二人は弾けるような笑顔を見せた。



プリンは左から塩、チョコ、イチゴ、スイートポテの4種類。
スイートポテには五島の安納芋を使用。



FUKUE ISLAND ②

プリジェラ
PRIGELA

プリンとジェラートの専門店

南谷 啓さん
円香さん



東
京で暮らしていた南谷啓さんと円香さん夫妻は、週末のたびに地方へキャンプに出かけていたという。それぞれ

プログラマーとグルメサイトのスタッフとして働いていたが、啓さんがフリーランスになり、円香さんもコロナをきっかけに完全リモートワークが可能になったことで、地方への移住を考え始めた。啓さんは大の釣り好き。釣りのメッカを調べるうちに福江島にたどり着いたという。二人には「いつかジェラート店を開きたい」という夢があった。仕事柄、全国の飲食店を訪れていた円香さんは、旅先で大好きなジェラートを食べるのが楽しみだったという。これまでに訪れたジェラート店はなんと二百店舗以上。移住当初は「年

をとって落ち着いた頃にのんびりと店をしよう」と考えていた二人だったが、五島市内での事業拡大に対する補助金制度があることを知り、チャレンジすることが決まり、オープンに踏み切った。円香さんは「どんな素材もジェラートにできるのが魅力」と話す。「旅先では、いつもその土地の名産品を使ったジェラートを食べていました。だから私たちも地元のものを使ったジェラートを作りたいと思ったんです」。その言葉通り、店内には五島の塩やイチゴ、長崎県産のそのぎ抹茶やミカンを使ったジェラートが並ぶ。「イチゴは朝採れたものを農家さんから直接仕入れて、すぐにジェ



左から、そのぎ抹茶、塩ミルク、イチゴ、クッキークリーム。
この他にもキウイ、生キャラメル、ヘーゼルナッツ、チョコチップなど10種類ほどが並ぶ。



ジェラートの素材には、
一つひとつこだわっている。



店内にはイートインスペースも。

