

## ～ジェラート工房「醍醐桜」～

真庭家畜保健衛生所

●真庭市西河内にジャージー牛乳を使ったジェラート工房が誕生しましたので紹介します。店長の山本さんの実家はジャージー酪農を経営され、生まれた時から牛に囲まれて育ちました。山本さんは、かねがね家族のように愛着のあるジャージー牛の特性をいかした「濃厚なミルク」のおいしさを、ジェラートをとおして多くの人に知ってもらいたいと考えていました。そしてついに、平成21年8月20日工房をオープンしました。



### ●季節ごとに新メニューが登場！

ジェラートは濃厚なジャージー牛の味わいをそのまま生かした「華のミルク」が人気のほか、マンゴーや抹茶など種類も豊富にそろっています。店長はいつでもお客様に満足していただけるよう季節に合わせた新メニューや地元の食材を生かしたメニュー作りに取り組んでいます。



山本店長(姉) バイトのお姉さん パティシエ(弟)

●ジェラート工房「醍醐桜」の名前の由来は山本さんを含む5酪農家で設立した有限会社「醍醐桜」からとったものです。

また、有限会社「醍醐桜」ではタマネギを使ったジュースやピオーネを使ったワインなども販売しています。



ジェラート(カップorコーン) シングル300円 ダブル350円



タマネギのチカラ



醍醐桜ワイン

春も近づき、ジェラートがますますおいしくなる季節です。真庭地域にお越しの際は是非立ち寄ってみてはいかがでしょうか？

<住所>岡山県真庭市西河内568-2  
<電話番号>0867-52-0181  
<営業時間>午前11～午後6時  
<定休日>不定休  
<アクセス>中国道 落合インター下車→  
信号を左→次の信号を左→  
約1,500m直進  
白梅総合体育館入口近く  
<ホームページ> <http://www.daigozakura.jp>