

〔乳製品加工施設コーナー〕

『牛窓ジェラート工房COPiO』

瀬戸内市牛窓町 山本牧場

(社)岡山県畜産協会

『牛窓ジェラート工房COPiO』は、海と島の美しさから日本のエーゲ海として有名な瀬戸内市牛窓町にあり、近くにはオリーブ畑が広がり、目の前に前島、その向こうに小豆島が見えるというロケーションにあります。その素晴らしい眺めの中で食べるジェラートが格別ということで、シーズンになると坂の下から車がつながり、警察に苦情が入ることがある程で、年間の来場者数は7万人だとのことでした。

工房は店長である山本一司さんが、平成10年12月に開店、スタッフは店長を含めて5人で、営業時間は12時から17時まで。早く開店しないのは、店長のこだわりからで、朝搾った乳を製造して出来たてのジェラートをお客さんに食べてもらうため、12時からの開店になるとのことでした。

乳牛は2kmほど離れた牧場にホルスタイン種13頭を飼育、以前は40頭も飼育していたが、工房が忙しくなり頭数を減らしたそうです。

また、工房は月曜日と火曜日が定休日で、その理由は、店長が一人でジェラートを製造するため、体力との相談で週2日の休みが必要とのことでした。

なお、工房の周辺にはノボリや看板が一切なく（但し、少し下の道の角には看板があります）、初めての人には少し迷う感じがしましたが、飾り立てるのが好きでない店長の性格が伺われました。

工房の商業はネットのホームページに出している程度で、来られるお客さんのほとんどは口コミだそうです。取材に伺った日は蒸し暑く、平日にもかかわらず、次から次への若い女性や子供連れで、随分お忙しそうでした。



工房周辺から海と島をのぞむ



牛窓ジェラート工房COPiO



山本店長

商品は一番人気の「しぼりたてミルク」の他、オリーブ、まっちゃ風味などが定番。珍しいものでは地酒の白桃酒風味、季節ものでは、すいか、かぼちゃ、レモン、キュウイ風味などがあります。

販売先は、工房の他は瀬戸内市観光センターとブルーライン一本松展望台の販売コーナーのみで、町外には販売する気はないとのこと。ジェラート店として牛窓町の観光や地域にとけこみ、お客とのふれあいやつながりを大切に育てて来られた山本店長、この先も来られる人達との輪がもっともっと広がることを夢として励みたいと話されました。



瀬戸内市観光センター  
瀬戸内“きらり館”

〔営業時間〕 12時から17時  
〔定休日〕 月曜日・火曜日  
〔所在地〕 瀬戸内市牛窓町牛窓479-4  
〔連絡先〕 TEL 0869-34-6446、FAX 0869-34-6446  
〔ホームページ〕 <http://www.usimado.or.jp/copio/>  
〔牛窓ジェラート工房COPiO店長〕 山本 一司



お店のメニュー



カップ入りジェラート



少し手前にある看板



各種ジェラート