



Gelato flavors from around the world 旅するジェラート

Refresh your soul, one scoop at a time!

ひとくちで、クールな9つの文化体験を！

Regardless of age, ethnicity and language, there is one thing uniting us all- our love for the sweet summer treat that is gelato!

Come join us in celebrating our collective sugary addictions and taste a global assortment of gelato flavors, created by the first ever cooperation between Tohoku University and Natsu-Lino!

年齢、民族、ことばを超えて私たちをひとつにするもの—それは夏の甘いスイーツ、ジェラートです！

東北大学の学生とNatsu-Linoの初のコラボレーションにより誕生した、世界各国のジェラートをご賞味ください！

Field trips 一生産者の方々を訪ねてー

Over the course of this project we were not only able to get to know one of the most passionate gelato producers in Japan, but also some of the driving forces behind the Tohoku region's agricultural scene. From Komatsu-san (or, as he prefers to be called, Tom Cruise), utilizing some of the clearest water in Japan and high quality feed to produce the most delectable fresh milk, to Gounai-san, who contributes to the cultivation of a range of fruits and vegetables at the Fruits Park Sendai Arahama, a repurposed site developed after the 2011 tsunami. Last but definitely not least, La Fata's tomatoes, which not only rival the sweetness of strawberries and are grown lovingly by Hanzawa-san, but have also just recently been crowned Japan's #1 tomatoes!

このプロジェクトを通して、私たちは情熱をこめて日々ジェラートを作られているNatsu-Linoのみなさんや、東北地方の農業を支えてくださっている人たちと知り合うことができました。とても純度の高い地下水と良質な飼料を使って、最高に美味しく新鮮な牛乳を生産している小松牧場の小松さん、東日本大震災の津波跡地再開発によって生まれたJRフルーツパーク仙台あらはまで、さまざまな果物や野菜を栽培している郷内さん、イチゴに匹敵する甘さで日本一にも輝いたことのあるトマト生産者、La Fataの半澤さん！



Process ー私たちのジェラートができるまでー

Creating gelato flavors sounds easy enough, no? Well, while the professionals at Natsu-Lino definitely bore the brunt of actual work involved in this project, we also had our fair share of to-do's. Coming up with country-defining flavors, giving feedback to ensure authenticity, numerous team meetings regarding design and timelines up until writing these very lines, we didn't have a boring minute over the course of this project. And, as far as our completely unbiased opinions go, we definitely created some unique gelato flavors that will enable you to experience nine distinct cultures with just the swing of a spoon!

ジェラートのフレーバーを作ることは、簡単に聞こえるかもしれませんが。もちろんNatsu-Linoさんの大きな貢献があってこそこのプロジェクトですが、私たち東北大学メンバーにも、やるべきことはたくさんありました。チームメンバーの出身国を象徴するフレーバーを考え、自国のホンモノの味を再現するまで何度もフィードバックし、ラベルデザインやフレーバーのコンセプトを考え・・・

このプロジェクトにおいて、退屈な時間は1分もありませんでした。

そしてついに、スプーンひとさじで9つのユニークで全く異なる

文化を体験できるジェラートができました！



*This is a joint project between Tonan Shoji Company Ltd., which operates Gelateria Natsu-Lino, and Tohoku University. A portion of the proceeds will be used for Tohoku University's international exchange and international student support projects. Thank you Natsu-Lino, and thank you everyone who purchased!

*本事業は、ジェラテリア ナチュリノを運営する図南商事株式会社と国立大学法人東北大学との共同企画です。

売り上げの一部は、東北大学の国際交流事業や留学生支援事業に活用されます。

Natsu-Linoさん、そしてご購入の皆さま、ありがとうございます！



Gelato flavors from around the world 旅するジェラート

Menu

Single/550yen Double/660yen Triple/770yen
シングル/550円 ダブル/660円 トリプル/770円

Refresh your soul, one scoop at a time!
ひとくちで、クールな9つの文化体験を!

Cinnamon & Banana
シナモンバナナ



Sweden 

Jonathan Dalvret

Swedish people love cinnamon, both for the holiday desserts and for 'Fika'. Combined with banana it turns into something both unique and delicious!

スウェーデンの人々はシナモンが大好き。休日のデザートにも「フィーカ」にもシナモンを使います。バナナと組み合わせて、ユニークでおいしくなりました!

Elderflower & Lemon
エルダーフラワー檸檬



Germany 

Clara

Germans often pick the blossoms of the elderberry plant in their gardens to make a refreshing sweet drink with a slice of lemon for the hot summer days!

ドイツの人々は、庭に咲くエルダーベリーの花を摘んで、暑い夏の日に檸檬のスライスと一緒に爽やかな甘い飲み物を作ります!

Matcha Parfait
抹茶パフェ



Japan 

根本浩希

Japanese green tea is popular all over the world. Enjoy with toppings that add a variety of textures and flavors!

世界中で人気の抹茶。いろいろな食感や風味を添えるトッピングと一緒に楽しめください!

Peanut Butter & Jelly
ピーナッツ・アンド・ジェリー



U. S. A. 

Kentstar Harsono

America's homemade breakfast item. A very nostalgic taste of nutty peanut butter, paired with sweet jam. A great way to start off your day!

アメリカの家庭的な朝食の定番、ピーナッツバターのナッツの風味と甘いジャムの組み合わせがとても懐かしい味。一日の始まりの引き立て役です!

Mango & Rice
マンゴーとお米



Thailand 

Vivid Chutivikai

Thai dessert made of mango, coconut milk, and rice. Try this if you like the rich and sweet taste. In this gelato, "Hitomebore" rice from Miyagi is used instead of sticky rice.

マンゴー、ココナッツミルク、みやぎのお米「ひとめぼれ」でできたタイのデザートです。濃厚な甘さがお好きな方は、ぜひお試しあれ。

Apfelstrudel
林檎シュトゥルーデル



Austria 

Phil Greiner

Usually served steaming hot, this classic Austrian combination of apple, cinnamon and vanilla is now a cold summer treat!

リンゴ、シナモン、バニラのオーストリア伝統の組み合わせを熱々で食べる林檎シュトゥルーデル。冷たい夏のスイーツとして味わってみてはいかがでしょうか?

Durian
ドリアン



Indonesia 

Sherly Nathania

Enjoy the creamy and refreshing taste of this exotic fruit! A perfect summer treat that will bring you to the beautiful beaches of Indonesia!

エキゾチックなフルーツのクリーミーで爽やかな味をお楽しみください! インドネシアの美しいビーチへといざなう、完璧な夏のご馳走になりました!

Coffee & Vanilla
コーヒーバニラ



Sri Lanka 

Hansaka

Get your daily coffee intake as an ice-cream. Vanilla is bonus.

1日のコーヒー摂取量をこのアイスクリームでいただきましょう。バニラはおまけです!

Hawthorn
サンザシ



China 

朱東潤

Want to try the taste of Chinese fruit candy? The classic hawthorn flavor will whet your appetite with its unique sweet and sour taste!

中華フルーツ飴の味をジェラートで試してみませんか? 定番のサンザシ風味の独特な甘酸っぱさが、あなたの食欲をそそります!