# 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 aelato!

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 Natu-Lino!

年齢、民族、ことばを超えて私たちをひとつにするものー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Natu-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一

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Natu-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 - 私たちのジェラートができるまで-

Creating gelato flavors sounds easy enough, no? Well, while the professionals at Natu-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<mark>こえるかもしれません。もちろんNatu-Linoさんの</mark> 大きな貢献があってこそ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 Natu-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 Natu-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。 Natu-Linoさん、そしてお買い上げの皆さま、ありがとうございます!





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

# 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、クールなりつの文化体験を!



### Jonathan Dalvret

Kentstar Harsono

off your day!

き立て役です!

**Phil Greiner** 

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!

America's homemade breakfast

item. A very nostalgic taste of

nutty peanut butter, paired with

sweet jam. A great way to start

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

Usually served steaming hot, this

classic Austrian combination of

apple, cinnamon and vanilla is

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?

now a cold summer treat!



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 Parfaix

### 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 一緒にお楽しみください!

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

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

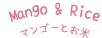


Sweden











Thailand =



Durian ドリアン



Hawthorn

サンザシ

Indonesia

**Sherly Nathania** 

Vivid Chutivikai

sticky rice.

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<mark>夏のご馳</mark> 走になりました!



U. S. A.



Apfel Strude/ は語りエトゥルーテッパ



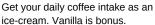
coffee & Vanilla

ーヒーバニョ

Austria



Hansaka



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!



Sri Lanka





### 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!



Email: kikin@grp.tohoku.ac.jp WEB: https://www.kikin.tohoku.ac.jp/