



＼濃厚！なめらか！ふわふわイタリアジェラート／

gelateria oro

ジェラテリア オーロ

今年の3月、北谷町北前にオープンしたgelateria oro。7種類もの砂糖を使い分けて作り出されるジェラートは本場イタリアで親しまれているものと同様、なめらかでふわふわとしており驚きの新食感です。ジェラートケーキは日本国内でもなかなか味わえない商品。本場のジェラートの魅力をぜひ体験してみてください♪



oroのジェラートの特徴は何ですか？

「甘さが控えめで素材の味を感じやすいという特徴があります。濃厚な味わいのピスタチオが一番人気ですが、季節限定のフレーバーも魅力です。夏はスイカ、桃、マンゴー、タンカン、梨、そして秋は「大学芋」が新フレーバーです。ほんのりお芋が香るミルクジェラートにカリッと仕上げた大学芋を混ぜ込んでいます。今が旬の一番おいしいこの時期におススメの商品です。



お店をオープンされてよかったと思う出来事がありますか？

「ジェラートを口にした瞬間に感動してくれるお客様と出会えたことです。手土産にうちの商品を選んでいただけることもあり、とても嬉しく、ありがたいと感じています。」

これからの展望はありますか？

「多くの方にoroのジェラートを食べていただきたいので卸の体制を整えていきたいと思っています。保冷材を使えば1時間ほど保てますし、事前にご連絡を頂ければお好きなフレーバーでジェラートケーキをご用意することも可能なのでぜひたくさんの方にご来店していただきたいです。」



↑外観



大湾 史華

Owan Fumika

カナダに留学中イタリア人のジェラテリアで働いたことをきっかけにジェラートに魅了された。たくさんの方に出来立てのジェラートの美味しさを知ってもらいたいとお店をオープン！

gelateria oro

(ジェラテリア オーロ)

open 12:00-20:00
沖縄県中頭郡北谷町北前1-9-2
定休日 毎週火曜日
駐車場 3台あり



GELATERIA_ORO

Instagram
QRコード