

加東市で酪農とジェラート店を経営

有限会社ブリランテ（前川牧場）

◆所在地 兵庫県加東市
◆お話を伺った方 店長 前川 重裕

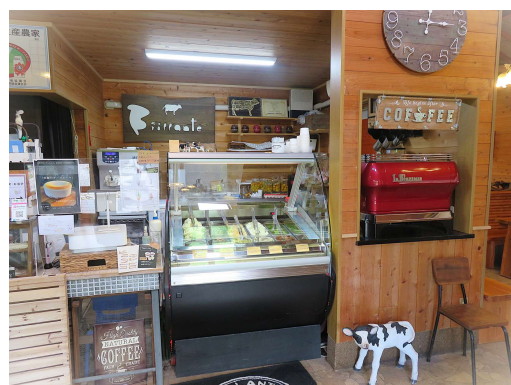
◆取組内容
・酪農とジェラート店を経営



他店の商品と食べ比べながら、日々研究を重ねている店長の前川重裕さん

き っ か け

◆ 牧場の経営者である店長の父親が、生乳を有効活用するとともに、新たな事業にチャレンジしたいと考え、1999年にジェラート店「ブリランテ」をオープン。



常時10種類のジェラートを展開



取 組 内 容

◆ 牧場で搾乳したブラウンスイス種の生乳を主原料に、ジェラートやチーズバターサンドなどを製造し、店舗とオンラインで販売。

◆ ジェラートは常時10種類。季節ごとに栗、焼き芋、黒豆きなこなど、地元加東市を始め、兵庫県産の農産物を使用した限定フレーバーも展開。

◆ブリランテのジェラートは、牛乳特有のクセが少なく、食べやすいのが特長である一方、組み合わせる素材によって、風味の出方が異なるため、素材に合った商品となるよう工夫している。



原材料を厳選し、素材の良さを引き出した「チーズバターサンド」

(商品の画像提供：有限会社ブリランテ)

◆ 「牧場を経営しながら6次産業化に取り組むには、楽しみながら挑戦する気持ちがなければ、継続は難しい。お客様に喜んでいただけるよう努力すること、そのために、自分の時間と手間をいくらかけたかが、結果として返ってくる。」と前川さんは語る。

今 後 の 展 望

◆ ジェラートの魅力を適切に評価してくれる新たな取引先の開拓を目指している。

◆ 屋外でピザなどの料理を楽しめる空間を整備し、農村ならではの魅力を満喫できる場を作っていくことを検討中。



木を基調とした落ち着いた店内

2026年7月2日調査