



Nicolita

横浜・センター北の地産地消ジェラート店「Nicolita」が1周年

IT企業勤務の店主が週末営業で年間約150種を開発。地元野菜や果物、規格外品も活用した“一期一会”の味づくり



週替わりの地産地消ジェラートが楽しめる横浜市都筑区のジェラート専門店Nicolita

横浜市都筑区・センター北の地産地消ジェラート専門店「Nicolita（ニコリータ）」は、**2026年3月28日**に開店1周年を迎えます。平日はIT企業に勤務する店主が、週末を中心に営業を続けながら、地元野菜や果物を生かしたジェラートづくりに取り組んできました。**2025年の開店以来、開発したフレーバーは約150種**にのぼります。規格外品も含めた地域食材を積極的に活用し、その時々々の旬や土地の個性を映した“一期一会”の味づくりを続けています。

1周年を記念し、2026年3月26日（木）にはメディア向けの試食・取材日（メディアデー）を設け、来店取材や試食を希望する報道関係者を受け付けます。

会社員店主が週末に営む、都筑発の地産地消ジェラート店

店主は横浜市認定の「はまふうどコンシェルジュ」(*1)で、店舗も「よこはま地産地消サポート店」(*2)として地域食材の魅力発信に取り組んでいます。港北ニュータウンで長く暮らし、子育てをしてきた経験を背景に、地域の農産物や人とのつながりを、日々の暮らしの中で接点のある形にしたいと考えたことが開店のきっかけでした。

Nicolitaでは、地元の食材を積極的に使用するだけでなく、形や大きさのばらつきなどで一般流通に乗りにくい規格外品も活用し、食材の価値を別の形で届ける試みも続けています。



市内で秋冬に収穫する珍しいとうもろこしのフレーバーは完売続出（現在は終売）



規格外の野菜や果物も丁寧に処理して積極的に活用しています

*1 「はまふうどコンシェルジュ」：横浜の農作物の魅力を発信する民間人。所定の講座を受講することで横浜市が認定。

*2 「地産地消サポート店」：横浜市産の農作物を積極的に活用するお店を横浜市が認定。

毎週のように新作を展開、約150種を開発

Nicolitaの特徴は、定番商品に固定せず、季節や仕入れに応じて毎週のように新作を展開してきたことです。果物のジェラートに加え、旬の地元野菜の個性を引き出した“食事系ジェラート”にも取り組み、地域食材の新たな生かし方に取り組んでいます。

代表的な食事系フレーバーが、小松菜とチーズを合わせた「コマチー」です。小松菜の青々しさにチーズのコクを重ねたフレーバーで、胡椒や七味を振って味の変化を楽しむ提案も行っています。甘さだけに寄らない、食事系ジェラートとしての個性を象徴する一品です。



地元の名産・小松菜を使ったチーズジェラート「コマチー」

この時期は、地元産の完熟いちごや柑橘を使った果物のジェラートも展開しています。季節や地域性を反映した味づくりを重ねることで、その時々を映した商品づくりを心掛けています。



地元・仲町台の農園の完熟苺を使ったソルベ「採れたていちご」

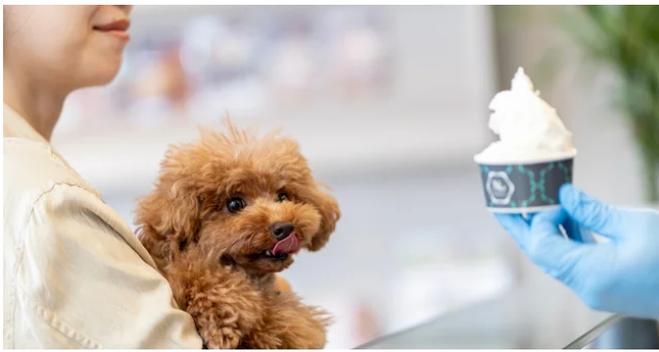


店舗すぐそばの果樹園で採れた湘南ゴールドを使用した「湘南ゴールドの和仕立てレアチーズ」

愛犬と立ち寄れる、地域に開いた店舗づくり

Nicolitaは、店内も愛犬同伴で利用できるドッグフレンドリーな店舗です。散歩の途中に立ち寄れる店として、愛犬家を含む近隣住民に利用されています。ジェラート店であると同時に、地域の人が日常の延長線上で足を運べる場の一つとなっています。

※抱っこまたはカート利用での入店、お一人につき一頭まで。



抱っこなら店内もドッグOK

飼い主さんのジェラートをほんの少しだけお裾分けしてもらえてうれしそうなワンちゃんをよく目にします。

また、夏季期間はワンちゃん用のオリジナルジェラートも販売しています。

店主コメント

「港北ニュータウンは、私にとって長く暮らし、出産・子育てもしてきた愛着のある街です。地域の野菜や果物には、まだ知られていない魅力が多くあると感じています。ジェラートという形でその魅力を伝えながら、街の中で人がふと立ち寄れる場所もつくっていかれたらと思い、続けてきました。これからも、この地域ならではの味や季節感に出会える店でありたいと考えています」

1周年に合わせた取り組み

1. 3種盛りを正式導入（記念期間中は追加料金を特別価格で提供）
2. 通常カップ約5個分の大容量ビッグカップを販売開始予定
3. オリジナル保冷バッグをジェラートと同時購入で特別価格にて販売



オリジナル保冷バッグ

メディアデーのご案内

2026年3月26日（木）13:00～16:00に、報道関係者向けのメディアデーを実施します。

当日はメディア関係者のみを対象としたご案内日となります。

来店取材や試食をご希望のメディア関係者の方は、事前にご予約のうえご来店ください。

なお、事前予約のないメディア関係者の方は、当日はご来店いただけませんので、あらかじめご了承ください。

日時：2026年3月26日（木）13:00～16:00

内容：試食、店主取材、店舗撮影

対象：報道関係者

申込：事前予約制

店舗情報



黒いウッドデッキが目印

店名：Nicolita（ニコリータ）

所在地：神奈川県横浜市都筑区中川7-2-3 102

アクセス：センター北駅 徒歩約6分（「大塚」交差点近く）

営業日：木・金・土・日（4月からは金・土・日の予定）

営業時間：12:00～17:00

最新営業情報：公式Instagramにて案内

https://www.instagram.com/nicolita_gelato

Instagram：@nicolita_gelato

Nicolitaのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/158538

飲食業界では継続的な店づくりの難しさも指摘されるなか、パラレルワークという働き方や、ITの知見を生かした小さな事業運営は、今後の働き方やリスクリングを考えるうえでも一つの示唆になるのではないかと感じています。ご関心をお持ちのメディア関係者さまは、ぜひ事前にご予約のうえご来店ください。

日時：2026年3月26日（木）13:00～16:00

内容：試食、店主取材、店舗撮影

申込：事前予約制

◆メディア関係者の参加方法:

当日ご取材いただけるメディア関係者の方は、【3月25日（水）17：00】までに、お電話もしくは下記メールアドレスにご一報ください。

Nicolita 広報担当：高橋

電話：070-7772-2561

メールアドレス：info@nicolita-gelato.com