

2026 年 7 月 24 日

各 位

株式会社 地域デザインラボさいたま
株式会社 埼玉りそな銀行

川越の地域資源を活用したオリジナルジェラートの販売について
～地域共創拠点「りそな コエドテラス」から埼玉の魅力を発信～

りそなグループの地域デザインラボさいたま(社長 園田 孝文、以下「ラボたま」)が企画・推進した事業共創プロジェクトを通じて誕生した「川越ジンレーズンジェラート」を、2026 年 7 月 25 日(土)より、株式会社ノースコーポレーション(社長 北 康信)がりそな コエドテラスにて販売します。本ジェラートは、埼玉県の魅力発信と地域活性化に向けて、株式会社ノースコーポレーション、Yabusame Marketing 株式会社(社長 深町 明希人)、日本栄養大学(学長 香川 明夫)が共同で開発しました。

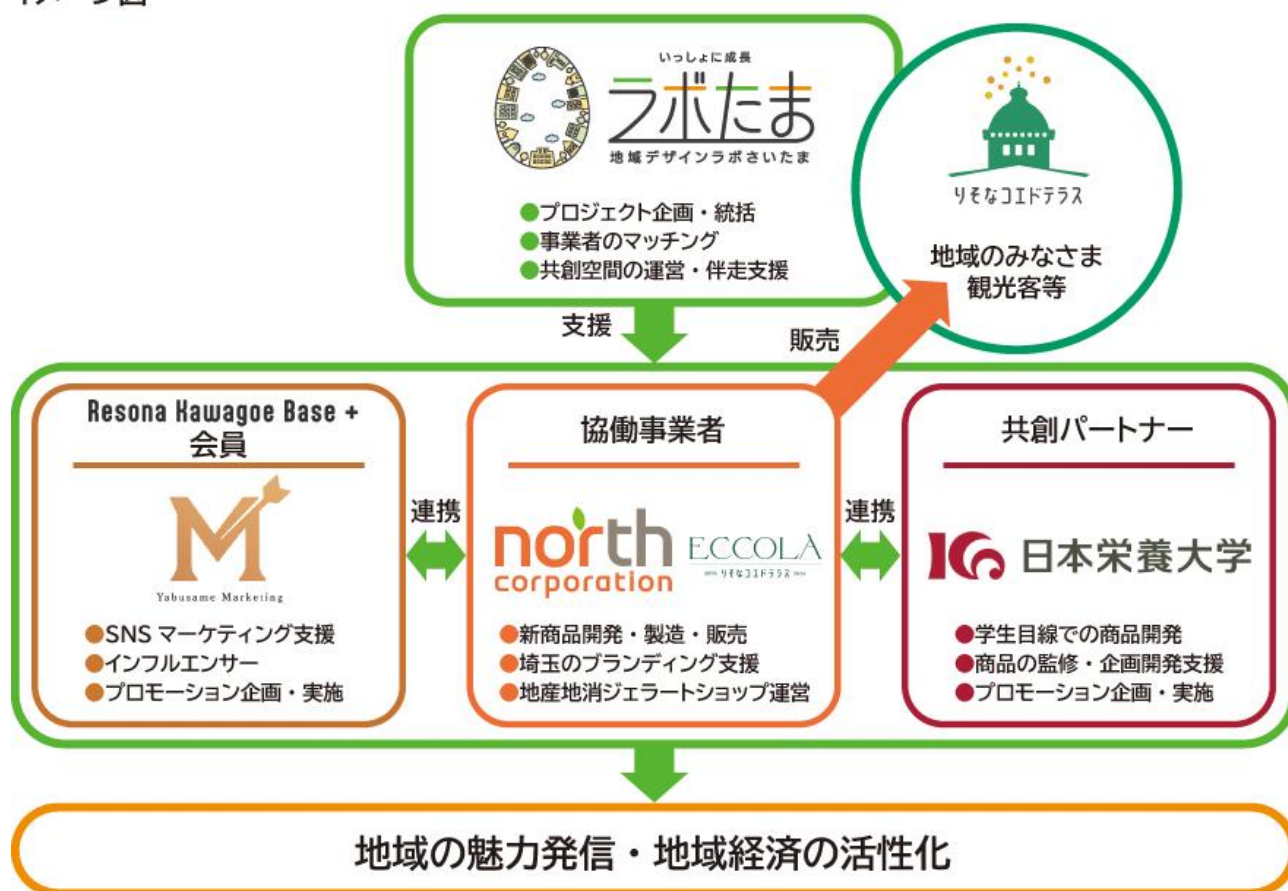
- **学生とシェフが地域資源を活用して考案した川越ならではのご当地ジェラートです**
本ジェラートは、川越のクラフトジン「棘玉」※1の製造過程で生じる地域資源であるジュニパーベリーを活用した商品です。日本栄養大学の学生とノースコーポレーションのシェフが、「川越名物になる新しいジェラート」をテーマにフレーバー案を共同で考案し、SNS 投票を実施した結果、最多票を獲得した「川越ジンレーズンジェラート」を商品化しました。学生や地域企業、消費者が参画して誕生した、川越ならではのサステナブルなご当地ジェラートです。

※1 「World Gin Awards 2026」銀賞、「London Spirits Competition 2026」銀賞など、国内外の品評会で多数の受賞実績を有するクラフトジン

商 品 名	川越ジンレーズンジェラート
販 売 場 所	りそな コエドテラス 1 階 ECCOLA 小江戸ジェラート
プロジェクトメンバー	商品開発・製造・販売：ノースコーポレーション 企画協力・監修：日本栄養大学 マーケティング支援：Yabusame Marketing プロジェクト企画統括・事業者マッチング：地域デザインラボさいたま・埼玉りそな銀行

- **ラボたまがハブとなり、産学金の連携による新たな価値創出を実現します**
埼玉県では、地域資源を活用した新たな価値創出や地域ブランドの形成が求められており、地域製品の付加価値向上には、多様な主体の連携や消費者ニーズを踏まえた商品開発・情報発信が重要となっています。本件においてラボたまは、りそな コエドテラスの協働事業者であるノースコーポレーション、Resona Kawagoe Base+の会員であるYabusame Marketing、日本栄養大学をつなぎ、共同開発プロジェクトの企画・推進を担いました。今後も、りそな コエドテラスの運営を通じて地域事業者のチャレンジを支援するとともに、多様な主体との共創による地域の魅力発信と地域活性化に取り組んでいきます。

イメージ図



商品開発の様子



以上