



① カットフルーツの盛り合わせの一例。予算やシーンなどに応じてアレンジが可能  
 ② 旬のフルーツを使用したフルーツ寒天  
 ③ ハトのクッキーが乗ったオリジナルパフェ。観光客を中心に人気を呼んでいる

Information



**フルーツいわなが**  
 〒852-8116 長崎市平和町9-8  
 ☎095-844-4311 ☎095-801-7374  
 Facebookで情報配信中 [フルーツいわなが](#) 検索  
 営 9:00~19:00(カフェ 10:00~17:00)  
 休 日曜日

カフェのオリジナルメニュー

同店には、販売コーナーのとなりカフェを設けており、目の前には浦上天主堂を望みながら、戸崎さん自慢の果物を使用したオリジナルのフルーツ寒天やパフェが味わえる。「フルーツ寒天は、先代がまかないとして提供していたのですが、スタッフからの評判が良かったので、研究を重ね、商品化

今後の目標

若年層を中心に、果物を食べる機会が減ってきていることを知り、「もっと多くの人に、いろいろな食べ方があることを知ってもらいたいことが今からの課題」と話す戸崎さん。その一環として、平和町で行なわれた「まちゼミ」では、「フルーツに合うお酒」と題して、お酒の

おすすめできます。異業種から転職した私にとつて、この仕事に就いてからは、見るもの、聞くことすべてが勉強ですね。  
 そうした地道な努力が実を結び、現在では戸崎さんが選り抜いた果物にはファンも多く、長崎市内だけでなく、県外からも来店や注文があるという。「贈答品として購入される方も多いので、詰め合わせやラッピングにも力を入れています。また、当店では、他店ではあまり見ることのない、珍しい果物や高価格帯の商品も多く取り揃えており、高級嗜好の方にも喜ばれています。用途やご予算に合わせた提案ができますので、お気軽にご相談ください」。

しました。果物本来の味を損ねることがないよう、無添加・無着色料にこだわり、独自の製法によって一般的な寒天より柔らかい食感に仕上げています。パフェも同様に、無添加無着色料で作リ、クリームもあまり甘すぎないものを使っています。  
 また、果物のカットの仕方や、パフェのデコレーションなどを工夫することで、味だけでなく、見た目でも楽しんでもらえるよう、日々改良を続けている。「パフェには平和の象徴である「ハト」をイメージしたクッキーをのせています。主婦の方や観光客の方も多く、有り難いことに、SNSに投稿していただくこともあり、口コミでも少しずつ広がっているようです」と嬉しそうに話す。

中に果物を入れる「サングリア」を紹介。果物の新しい楽しみ方、また、果物は悪酔い防止にもなるとして参加者より好評を得たという。  
 「果物は健康にも良く、色とりどりの華やかさも兼ね備えた食べ物です。いろんな方に喜んでいただけるよう良質な果物を提供していきたいです。ご自身用に、また、見て楽しめるだけでなく、食べて美味しい贈り物としても、ぜひご利用ください」と力強く語った。  
 新鮮な果物や、それを使ったオリジナルのスイーツは、一度食べるとファンになること間違いなしです。同店自慢の果物をぜひ堪能ください！

フルーツいわなが  
 代表 戸崎 勇人 さん



果物の美味しさを届けたい

今回のがんばってますは、長崎市平和町で選りすぐりの果物や、オリジナルの寒天・パフェなどの販売・提供を行なうフルーツいわながの戸崎 勇人さんをご紹介します。

異業種からの挑戦

「平和公園にほど近いカトリック教会、浦上天主堂。前で果物の販売やカフェを営んでいる同店。約60年前に、戸崎さんの義母が果物店として開業し、以来、その娘である奥様や姉たちと一緒に店を切り盛りしてきた。  
 転職が訪れたのは約9年前。義母が亡くなったことで、店を閉めることとなったが、当時銀行員だった戸崎さんが、同店の立地の良さに着目。店舗部分を広げて新たにカフェスペースとして増築することで、地元客だけでなく、観光客を呼び込めるのではと家族に相談した。  
 「場所柄、観光客が多く、このまま閉店させてしまふのは惜しいと思いました。オープン時には、私が代表に就くことを提案し、家族の了承を得て、再開することが叶いました」

こだわりのフルーツ

同店にある果物はすべて、戸崎さん夫婦が全国の産地や市場を訪れ、自分の目で選び抜いたもの。「生産者と実際に会うことで、生産へのこだわりや思いを知ることができます。また、直接足を運ぶことで、新しい情報をいち早く手に入れることができるうえ、直接見て触れることで、その果物の品質の良さを実感し、自信を持っておす