

日本全国からトップジェラートが集結するジェラートの祭典
『ジェラートワールドツアー・ジャパン2019 横浜』
出場する12のジェラート作品が決定！

開催日：2019年8月31日(土)・9月1日(日)

会場：大さん橋ホール - 横浜港大さん橋国際客船ターミナル

ジェラートワールドツアー・ジャパン2019実行委員会は、2019年8月31日(土)・9月1日(日)に大さん橋ホール-横浜港大さん橋国際客船ターミナル(神奈川県・横浜)にて『ジェラートワールドツアー・ジャパン2019横浜』を開催します。それに先立ち、出場するジェラートを選出する予選会「Carpigiani Challenge」(カルピジャーニ チャレンジ)を開催、審査を経て11作品を選出。それに「第4回ジェラートマエストロコンテスト」(日本ジェラート協会主催)で優勝した1作品が加わり、12の出場ジェラート作品が決定しました。

『ジェラートワールドツアー・ジャパン2019 横浜』では、日本全国から集結したトップジェラートをお楽しみいただけます。



主催

ジェラートワールドツアー
ジャパン2019実行委員会

パートナー

Sigep

GELATO
UNIVERSITY
CARPIGIANI

運営


Oishii
Japan

4月3日(水)・4日(木)にわたり、本戦である『ジェラートワールドツアーージャパン2019 横浜』に出場するジェラート作品を選出する予選会「Carpigiani Challenge」を開催しました。(主催：Carpigiani Gelato University, Sigep (ジェラート、ペストリー、菓子、ベーカリー製品の展示会))

「Carpigiani Challenge」には日本全国から25のジェラート作品が参加。「味」「独創性」「オリジナリティ(デザイン、材料など)」「製品の滑らかさ・食感」「ビジュアル性(デコレーションなど)」を基準とした審査により選出された11作品に、「第4回ジェラートマエストロコンテスト」で優勝した1作品が加わり、12の出場作品が決定しました(以下、五十音順)。



作品名： Allamanda (アラマンダ)
 店舗名： ロイヤルファームアカマツ
 店舗所在地： 香川県
 ジェラティエーレ： 赤松 美智子



作品名： 淡路島自凝塩塩マスカルポーネ
 金柑香る甘酒仕立て
 店舗名： arima gelateria Stagione
 店舗所在地： 兵庫県
 ジェラティエーレ： 片山 圭介



作品名： ライム&黒ほうじ茶の
 チョコレートジェラート
 店舗名： ドリームヒル
 店舗所在地： 北海道
 ジェラティエーレ： 岸本 友之



作品名： LATTE NOCCIOLE HOJICHA
 店舗名： わびさびや
 店舗所在地： 群馬県
 ジェラティエーレ： 高野 欽市

主催

ジェラートワールドツアー
 ジャパン2019実行委員会

パートナー



運営





作品名： 南国の夏休み
 店舗名： Fontana Gelato
 店舗所在地： 沖縄県
 ジェラティエーレ： 比嘉 円香



作品名： アナナスリコッタ
 店舗名： YOKOHAMA SORAiRO gelato
 店舗所在地： 神奈川県
 ジェラティエーレ： 藤田 絵梨香



作品名： せとかとパッション
 ～ピスタチオショコラクリームと共に～
 店舗名： ジェラート マスモ
 店舗所在地： 栃木県
 ジェラティエーレ： 布瀬 智子



作品名： ローズマリーハニー
 森の木の実と共に
 店舗名： GELATERIA SANTI
 店舗所在地： 神奈川県
 ジェラティエーレ： 松本 愛子



作品名： Bellezza Rossa
 店舗名： Patisserie Café L'oiseaubleu
 店舗所在地： 山口県
 ジェラティエーレ： 棟久 智之

主催

ジェラートワールドツアー
 ジャパン2019実行委員会

パートナー



運営





作品名： Sayoko
 店舗名： ともみジェラート
 店舗所在地： 京都府
 ジェラティエーレ： 森兼 友美



作品名： 森のスパイス香る黒文字ラテ
 店舗名： ジェラート醍醐桜
 店舗所在地： 岡山県
 ジェラティエーレ： 山本 英伸



「第4回ジェラートマエストロコンテスト」優勝者
 作品名： お食事のように楽しめる
 シーザーサラダジェラート
 店舗名： 野菜ジェラート専門店なるこりん
 店舗所在地： 宮城県
 ジェラティエーレ： 大澤 英里子

パートナー企業からのコメント

なお、『ジェラートワールドツアー ジャパン2019 横浜』に出場するジェラート作品の決定にあたり、SIGEP、カルピジャーニジェラートユニバーシティから以下のコメントをいただいています。

ジェラート・菓子・ベーカリーの国際展示会である『SIGEP』には多くの日本人が来場するだけでなく、近年はコンペティション部門で日本代表が優勝するなど、日本の職人達の活躍が目立っています。世界的にもレベルが高い日本人ジェラティエーレが作るジェラートに横浜で会えることを楽しみにしています。

Flavia Morelli

Food & Beverage Group Brand Manager, Italian Exhibition Group

イタリアの美食の都、ボローニャに住む日本人として、ファイナリストに選出された独創的な12のジェラート作品、そしてそれらを創り出したひたむきな日本人ジェラート職人達のことをとても誇りに思います。

Kaori Ito

Director, Carpigiani Gelato University

主催

ジェラートワールドツアー
 ジャパン2019実行委員会

パートナー



運営



参考：SIGEP – Italian Exhibition Group – について

SIGEPはイタリアのリミニで開催される、洋菓子、パン、ジェラートなどの分野において世界で最も重要な国際展示会です。ミッションは職人によるできたてのジェラート、イタリアンスタイルの文化を世界中に普及させることです。40回目の開催に当たる2019年は185の国と地域から20万人以上が来場しました。次回は Rimini Expo Centreで2020年1月18日から22日に開催予定。

URL：www.sigep.it

参考：カルピジャーニ・ジェラート・ユニバーシティについて

カルピジャーニ・ジェラート・ユニバーシティとは、お客様サポートを心がけた活動の一環としてスタートしたジェラートについて学ぶことのできるシステムです。現在は、イタリア本社をはじめ世界各国で開催され、約7,000名もの参加者が学んでいます。日本では2004年に発足し、ジェラートの最大の魅力「なめらかさ」を表現するノウハウをお客様へ伝えるため、東京本社を中心に各地域で、ビギナー・上級・個別・洋菓子など、様々な講習会を開催しています。

URL：www.gelatouniversity.com

参考：株式会社おいしいJAPANについて

株式会社おいしいJAPANはブリッジ・マーケティング会社です。日本の農林水産品・食品・フードサービスに特化した専門性、目に見える成果の実現、顧客企業との密接な協働作業を最大の強みとし、高品質のサービスをご提供してまいります。顧客企業からはその卓越した影響力、誠実さ、コミットメントに対して評価を頂いています。

URL：www.oishii-japan.jp