

ついに明日から！『ジェラートワールドツアー・ジャパン2019 横浜』

絶品ジェラート12作品が日本全国から集結

イタリアの食を堪能できるフードブースなども

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。

ジェラートワールドツアーは、2013年にイタリアから始まった、開催国で一番好まれるジェラートを選ぶコンテストです。明日より開催される『ジェラートワールドツアー・ジャパン2019 横浜』では、予選会を勝ち抜いたジェラート12作品が日本全国から集結します。また、イタリアの食が堪能できるフードブースや、各種セミナー、弦楽四重奏の特別セッション、氷の彫刻パフォーマンスなど、1日中楽しめるイベントプログラムをご用意しております。

開催に先立ち、本日プレスプレビューを実施いたしました。



主催

パートナー

運営

後援

ジェラートワールドツアー
ジャパン2019 実行委員会



プレスプレビューでは、まず駐日イタリア大使館 一等書記官 経済・商務部 副部長 トンマーズ・デルコレ様より「イタリアの文化であり、ライフスタイルであるジェラートを通して、日本とさらなる文化交流ができることを嬉しく思います」とご祝辞を賜りました。

次に、実行委員長の株式会社おいしいJAPAN 代表取締役社長 西田 滋直が「日本の様々な食材や、日本のジェラティエーレの情熱や技術が、このイベントを通して世界に出て行くことを狙っています。また、多くの方にジェラートを体験していただき、日本でのファンをさらに増やしたいです」と大会への思いを語りました。続いて、主催者挨拶として、カルピジャーニ ジャパン 代表取締役社長 ロレンツォ・スクリミッツィは「日本の食文化のおかげで素晴らしいジェラートが広がっています。イベントの成功と、参加者のみなさまに楽しんでいただけることを願っています」と挨拶いたしました。

また、12名のジェラティエーレが登壇し、各ジェラートの解説と大会への意気込みを語りました。

プレスプレビューの終わりには、カルピジャーニ ジャパンによる、ミニジェラートマシンのデモンストレーションを行いました。作ったジェラートは、2015年のジェラートワールドツアー東京で優勝した服部明さんによる「ピスタチオのジェラート」と「バニラジェラートの薔薇のグラニテ添え」です。できたてのフレッシュなジェラートの美味しさに、来場いただいたプレスの方も驚いていました。



主催

パートナー

運営

後援

ジェラートワールドツアー
ジャパン2019 実行委員会



『ジェラートワールドツアー・ジャパン 2019 横浜』開催概要

ジェラートワールドツアーとは、開催国で一番好まれるジェラートを選ぶコンテストです。来場者は、自分の好みのジェラートに投票し、その結果により開催国で一番好まれるジェラートを選びます。日本での開催は4年ぶり、2回目です。

選出された出場12作品のジェラートを味わうには「投票権付テイスティング・チケット」を購入してください。会場では、1枚のテイスティング・チケットで出場12作品のうち4種の作品を楽しむことが可能です。一番好きな絶品のジェラートを決めたら、会場で投票してください。来場者の投票結果と、審査員の審査結果を集計し、日本で一番好まれたジェラートが選ばれます。

当ツアーで選ばれた最優秀ジェラティエーレ（ジェラート職人）1名へは、2021年にイタリアで開催される「Gelato Festival World Masters」へ参加する権利が付与されます。

- 名称 ジェラートワールドツアー・ジャパン2019 横浜
Gelato World Tour Japan 2019 in Yokohama
- 開催日時 2019年8月31日(土)10:00~18:00
2019年9月1日(日)10:00~17:00
- 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
〒231-0002 神奈川県横浜市中区海岸通1-1-4
- 主催 ジェラートワールドツアー・ジャパン2019実行委員会
- 入場料 無料（試食や物販は有料。セミナー等は無料で参加いただけます）

投票権付テイスティング・チケット概要

- 販売開始日 2019年7月1日(月)
- 価格 前売券 税込1,500円（投票権付） / 当日券 税込1,700円（投票権付）
- 販売方法 <http://www.gelatoworldtour.com/ja/tastingticket/>
上記へアクセスし、「テイスティングチケット事前購入はこちらをクリック」から購入ください。
または下記QRコードを読み取り、購入サイトへアクセスし購入ください。



- 注意事項 ※チケットは4枚つづりとなっており、出場12作品のうち4種の作品を楽しむことができます。
※前売り券が完売した場合、当日券の販売はございません。
※チケットは、イベント中止の場合をのぞいて、払い戻し等はいたしません。
※チケットはいかなる事情(紛失・焼失・破損)があっても再発行いたしません。
※転売行為は禁止です。

主催

パートナー

運営

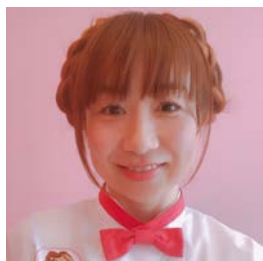
後援

ジェラートワールドツアー
ジャパン2019 実行委員会





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： 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



作品名： 塩マスカルポーネ
 きんかん香る甘酒仕立て
 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 HOUJICHA
 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

パートナー

運営

後援

ジェラートワールドツアー
 ジャパン2019 実行委員会





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
 森の木の实と共に
 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'oiseubleu
 店舗所在地： 山口県
 ジェラティエーレ： 棟久 智之

主催

パートナー

運営

後援

ジェラートワールドツアー
 ジャパン2019 実行委員会



ORGANIZED BY
ITALIAN EXHIBITION GROUP
 Promoting the Future



Embassy of Italy, Tokyo Trade Promotion Section
 イタリア大使館 貿易促進部



神奈川県



ASSOCIAZIONE PRIZZAIUOLI

NAPOLETANI IN GIAPPONE

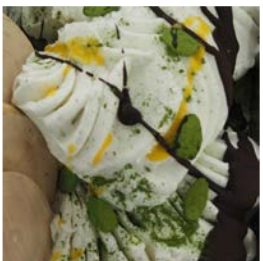
一般社団法人日本洋菓子協会連合会

協同組合全日本洋菓子工業会

公益財団法人 横浜観光コンベンション・ビューロー
 YOKOHAMA CONVENTION & VISITORS BUREAU



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

写真のダウンロードについて

報道用写真は下記よりダウンロードください。

・ URL : <https://bit.ly/2MDbdqX>

右のQRコードからもアクセス可能です。



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



運営



後援



一般社団法人日本洋菓子協会連合会
 協同組合全日本洋菓子工業会

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