

のべ約2万人が来場！『ジェラートワールドツアー ジャパン2019 横浜』

優勝作品は兵庫県の片山圭介さんによる

「塩マスカルポーネ きんかん香る甘酒仕立て」

12作品から来場者投票などによって決定！

優勝者は世界大会「Gelato Festival World Masters」参加権を獲得

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』を開催いたしました。

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。

今回の大会では、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。来場者の投票と審査員の審査評価を集計した結果、激戦を制したのは兵庫県の片山圭介さんによる「塩マスカルポーネ きんかん香る甘酒仕立て」でした。片山圭介さんには、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。



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



8月31日(土)・9月1日(日)の2日間で、のべ約2万人が来場しました。多くの方が、1枚で4種類のジェラート作品が味わえる「投票権付テイस्टینگ・チケット」を購入し、絶品ジェラートを堪能。ジェラートブースに数十分待ちの行列ができるなど、大盛況でした。

また当日は、イタリアの食が堪能できるフードブースや、ガストロノミージェラートやエスプレッソ、ワインのセミナー、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のイベントを開催。たくさんの方が、イタリアやジェラートにまつわる様々なプログラムを楽しんでいました。



### 優勝者：片山圭介さん（兵庫県）コメント

「まさか私が一位をいただくとは全く思っていなかったので、本当に嬉しいです。私は2015年からジェラートの道に入ったので、ジェラートの世界では若輩者ですが、今振り返って思えば、毎日、もっと美味しいジェラートができないのか？どんな組み合わせがいいのか？もっと滑らかにするにはどうしたらいいのか？ずっと考えていたような気がします。ジェラートのスキルを向上させるために、ジェラート・ユニバーシティの様々な講習も受講しました。今回優勝させていただいて、2021年の「Gelato Festival World Masters」に参加する権利をいただきました。今日参加されたジェラティエーレ11名の名に恥じないように、日本代表として世界でがんばりますので、どうぞよろしく願いいたします！」



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



## 『ジェラートワールドツアーージャパン2019 横浜』 審査員紹介

役員	氏名	所属	部署・役職
審査員長	望月 完次郎	協同組合 全日本洋菓子工業会（帝国ホテル）	理事
審査員	二村 英彰	アイスクリームプレス株式会社	代表取締役
審査員	Stefano DAL MORO	Antica Osteria del ponte（アンティカ・オステリア・デル・ポンテ）	Excecutive Chef
審査員	Carmen Petrone	在日イタリア大使館	経済 商務 アタッシュェ
審査員	Renato Reggiani	B i o P i c	C E O
審査員	平岩 理緒	スイーツジャーナリスト	スイーツジャーナリスト
審査員	加藤 信	協同組合 全日本洋菓子工業会	顧問
審査員	鈴木 俊之	日本ジェラート協会	会長
審査員	柴野 大造	日本ジェラート協会	副会長
審査員	今野 正義	株式会社日本食糧新聞社	代表取締役会長CEO
審査員	牧島 昭成	日本ナポリピッツァ職人協会	ナポリピッツァ職人大使
審査員	竹島 博行	東日本旅客鉄道株式会社	事業創造本部 部長

※審査員長以下は社名五十音順

## 『ジェラートワールドツアーージャパン2019 横浜』 受賞作品

賞	氏名	作品	店舗	店舗所在地
1位	片山 圭介	塩マスカルポーネ きんかん香る甘酒仕立て	arima gelateria Stagione	兵庫県
2位	松本 愛子	ローズマリーハニー 森の木の実と共に	GELATERIA SANTI	神奈川県
3位	山本 英伸	森のスパイス香る黒文字ラテ	ジェラート 醍醐桜	岡山県
来場者特別賞	高野 欽市	LATTE NOCCIOLE HOUJICHA	わびさびや	群馬県
技術審査特別賞	大澤 英里子	お食事のように楽しめる シーザーサラダジェラート	野菜ジェラート専門店 なるこりん	宮城県
クリエイティブ賞	赤松 美智子	Allamanda	ロイヤルファームアカマツ	香川県

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





<1位>



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

濃厚なマスカルポーネとほのかに香る甘酒。和製チーズケーキのようなジェラートを目指しました。手搾りしたキンカンの果汁と塩を加え、最後にキンカンの旨みを凝縮したソースを混ぜ込み、爽やかさを感じる味わいに仕上げています。また、甘酒が持つ自然由来の多くの糖分を活用し、砂糖の使用量を大幅に抑え、体にやさしいジェラートになっています。

<2位>



作品名： ローズマリーハニー  
 森の木の実と共に

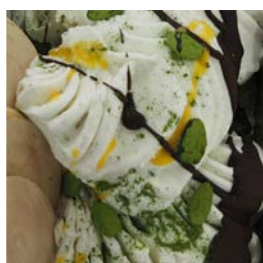
店舗名： GELATERIA SANTI

店舗所在地： 神奈川県

ジェラティエーレ： 松本 愛子

放牧牛のミルクをベースとして、摘みたてのフレッシュなローズマリーの香りをしっかりと移したジェラートです。甘味には、鎌倉産の非加熱蜂蜜を費沢に使用し、えぐみのない、蜂蜜本来の香りを楽しんでいただけます。ローズマリーの香りが合わさることで、濃厚でありながら、すっきりとした後味を実現しています。さらに、蜂蜜と相性の良いナッツをキャラメリゼして加えることで、深みとアクセントをプラスしました。

<3位>



作品名： 森のスパイス香る黒文字ラテ  
 ジェラート醍醐桜

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

昔、地元の一部地域で煮出してお茶などで飲まれていたクロモジを全く新しい形で現代に復活させました。スパイシーで爽やかな香りが特徴のクロモジという木の枝葉を焙煎し、煮出して自家牧場の搾りたてジャージーミルクとあわせています。飾りには、チョコレートでクロモジの幹、自家製バターオイルでローストしたアーモンドスライスに抹茶パウダーを絡ませて葉を、オレンジを煮詰めたソースで花を描きました。

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



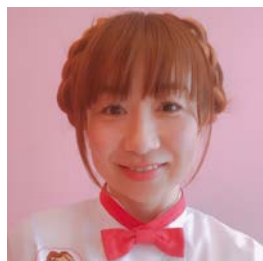
## < 来場者特別賞 >



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

和素材ジェラートの店として、イタリアと日本の融合を考えました。イタリアジェラートの代表的な素材のヘーゼルナッツと、今若い世代にも人気のほうじ茶をブレンドしました。イタリアシチリア産のヘーゼルナッツと京都産の無農薬ほうじ茶を使い、ほうじ茶ラテをイメージして、生クリームを添え、沖縄産の黒蜜を垂らし、刻んだヘーゼルナッツのをせました。口の中にヘーゼルナッツの味わいとほうじ茶の風味が混ざり合う調和をお楽しみください。

## < 技術審査特別賞 >



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

シーザーサラダをジェラートで表現しました。地元の鳴子上原酪農牛乳とフレッシュクリームチーズ、地元産の野菜を組み合わせ、シーザードレッシングのジェラートを作りました。採れたて新鮮なレタスと地元のジャンボン・メゾンさんの丁寧に作られたベーコン、オリーブオイルとブラックペッパーをかけてお召し上がり頂きます。新しいジャンルのジェラートをお楽しみ下さい。

## < クリエイティブ賞 >



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

マンゴーの王様アルフォンソマンゴーに鮮烈な酸味と芳醇な香りのパッションフルーツを合わせた作品です。フレッシュ感を残しつつ、マイルドに仕上げるために、乳製品をプラス。爽やかな香りのフレッシュバジルがエキゾチックに作品を彩ります。そして食感のアクセントにココナッツの香りをまとったパイナップルのコンポートを混ぜ込みました。夏の定番のトロピカルフルーツを使用した、夏にお召し上がり頂きたいジェラートです。

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



協同組合全日本洋菓子工業会

## 『ジェラートワールドツアーージャパン2019 横浜』開催概要

- 名称 ジェラートワールドツアーージャパン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
- チケット 投票権付テイasting・チケット  
※1枚で、出場12作品のうち4種の作品を楽しむことが可能  
前売券 税込1,500円 (投票権付)  
当日券 税込1,700円 (投票権付)
- 主催 ジェラートワールドツアーージャパン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)

## 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



## 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](http://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](http://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](http://www.oishii-japan.jp)