

関係各位

2011年2月吉日



国産ジェラートショップ【SIN CE RITA】シンチェリータのジェラートマイスター中井洋輔

## イタリアでのジェラートづくり世界大会で第3位受賞！

砂糖ではない、蜂蜜の甘さで日本も世界も魅了！

ジェラートショップSIN CE RI TA(シンチェリータ:東京都杉並区阿佐ヶ谷北)のジェラートマイスター中井洋輔が、2011年1月25日にイタリア・リミニ市で行われたSIGEP「第32回国際手作りジェラート製菓製パン展示会」において、ジェラート自由部門で「メルノワ」を出品し、第3位を受賞しました。

同大会は、2011年1月22日～26日イタリア・リミニ市で開催され、来場者数約11万人、出展社数720社、展示面積90,000㎡、パビリオン数14という大規模な展示会です。

この中で、世界の手づくり冷菓(ジェラート・アイス)産業では最も重要な展示会であり、期間中、毎年行われているジェラートコンテストは、参加人数200名余のジェラート職人の腕前を競う世界最大のコンペティションです。

お砂糖ではなく蜂蜜の甘さで作った日本発のジェラートが世界で認められた証といえます。

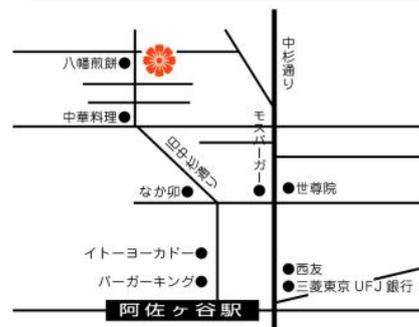
### 受賞作のメルノワ



栗、ユーカリ、桜の木や花など森の蜂蜜のジェラートとローストした胡桃を混ぜ込んでいます。

蜂蜜のナチュラルな甘さと胡桃の香ばしさをお楽しみいただくジェラートです。

### メルノワはこちらでご賞味いただけます



SIN CE RITA 阿佐ヶ谷店  
〒166-0001 東京都杉並区阿佐谷北 1-43-7  
tel & fax. 03.5364.9430  
ask@sincerita.jp