



【速報！！】前年は第3位受賞、今年は優勝を目指します！

ジェラートコンテストの世界大会(2012/1/21~24イタリア・リミニ)

シンチェリータのジェラートマイスター中井洋輔が、イタリア・アドリア海に面する街、リミニで開催される「SIGEP 第33回手づくりジェラート・製菓・製パン国際展示会」にてジェラートコンテストに出席します。

今回、マイスター中井が参加するのは、昨年と同じイタリアンスタイルのアイスクリームコンテスト。

前年度は、約220名の参加者のなかで第3位を獲得しました。

今年は、もちろん優勝を目指して参加します。

今年の課題部門は「コーヒー」がテーマ。自由部門は、各自自信作を出品します。

1月24日に最終決戦が行われます。

ご期待ください！

<コンテスト概要>

sigep 第33回手づくりジェラート・製菓・製パン国際展示会

CONCORSO INTERNAZIONALE DEL GELATO

主催:SIGA(イタリアジェラート協会)

開催期間:1/21~1/25

○課題部門:コーヒー

○自由部門(出場予定)

本サイト: <http://www.sigep.it/index.asp>

日本サイト: http://www.sigep.it/upload/sig/SIGEP_Jp.pdf



※2011年コンテスト会場の様子



■ お問い合わせ

03-5364-9430

〒166-0001 杉並区阿佐谷北1-43-7

11:00 ~ 21:00 ※無休

<http://shop.sincerita.jp/>

シンチェリータ



本件に関するお問い合わせ: 株式会社インターフォード シンチェリータ事業部 広報担当: 岸田真樹 TEL: 03-5332-5571



【速報！！】肥田野雄紀 第5回ジェラートワールドカップ出場へ！

COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA 2012

阿佐ヶ谷のジェラテリア シンチェリータのジェラート職人 肥田野雄紀は、日本では初めて出場する【COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA 2012】(コッパ・デル・モンド・デラ・ジェラテリア) / (略称:CMG)に参加します。

同コンテストは、世界13カ国でタイトルを争うもので、ジェラートのワールドカップです。世界におけるイタリア発のジェラート・アルティジャナーレ(職人による手作りジェラート)の振興、氷菓のさらなる発展を目指してイタリアの職人たちにより設立されました。ジェラートに氷彫刻、チョコレート・ピエスモンテ、ジェラートを使った料理を題材としており、国毎に4~5名が参加するチーム戦です。チームジャパンは今回が初参加になります。フランスとイタリアが優勝している中で日本チームはどこまで戦えるでしょう。ご期待ください！

この中で肥田野は、ジェラートや料理をプレゼンテーションする氷彫刻と、ジェラート作品を担当します。



<コンテスト概要>

sigep 第33回手づくりジェラート・製菓・製パン国際展示会

COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA 2012

(第5回ジェラートワールドカップ)

開催期間:1/21~1/24 (4日間にわたり審査)

主催:主催:CMG実行委員会(2年に一度の開催)

参加国:イタリア、フランス、スペイン、ドイツ、アメリカ、アルゼンチン、オーストラリア、ブラジル、カナダ、モロッコ、メキシコ、スイス、日本 計13か国

本サイト: <http://www.sigep.it/index.asp>

<日本チームの成り立ち>

10チームから13チームへと大会参加チーム数の増加を考えた大会運営本部は、よりジェラートを世界に広めるため、日本チームとしての大会参加を要請。趣旨に賛同した職人たちが集まり、その選手たちにプラスして前述の洋菓子の世界大会 “クープ・ドゥ・モンド・デラ・パティスリー”でのチーム監督・国際審査員の歴任など国際大会の経験豊富な ”菓子工房オーケウッド” の横田秀夫シェフを監督として迎えチームジャパンができました。

日本サイト: <http://coppamondogelateria.jp/>

本件に関するお問い合わせ: 株式会社インターラー シンチェリータ事業部 広報担当: 岸田真樹 TEL:03-5332-5571