



ジェラートケーキの審査を受ける日本チーム代表



前菜部門で第1位の作品



氷彫刻製作中の肥田野

【速報！！】肥田野雄紀 氷彫刻部門第1位獲得！！

Coppa del Mondo della Gelateria 2012

世界13カ国によるジェラートによる総合力を競う
「コッパ・デル・モンド・デラ・ジェラテリア 2012」
に5名からなる日本チームが初参戦しました。

ジェラートを中心に、テーブルを彩る氷彫刻、
ジェラートを使った前菜料理、
ジェラートを使ったデセール、
チョコレートピエスモンテ、
ジェラートケーキ、各種ジェラートなど
ジェラート職人にパティシエ技術を加えた
総合力を競う「ジェラートのワールドカップ」と
言われるコンテストです。
今年のテーマは、「海の恵みと大地の恵み」。
1/21～24の4日間で競われました。

肥田野は、初日の氷彫刻部門で第一位を受賞。
日本チームは幸先良いスタートを切りました。
大会2日目にも、前菜部門でイタリア在住の
スーシェフ藤田明生氏が第一位を獲得。
日本チームはこれで勢いに乗るかに見えましたが、
残念ながら、総合結果は13カ国中6位で
大会を終了しました。

日本チームは出場が決まった大会1年前から
この大会のために準備を進めてきました。
6月からは各自多忙な中、合同試作会を繰り返してきました。
大会結果は振るいませんでしたが、
日本チームはよくがんばりました。

個々には高い技術を持つ日本チーム。
次回大会に期待したいと思います。



日本チームの総合プレゼンテーション



氷彫刻部門第1位で喜ぶ日本チーム

<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

現地サイト: <http://www.sigep.it/index.asp>

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