

報道機関各位

2019年8月29日

地域循環型社会への思いを込めたオリジナルジェラートで夢の舞台に挑戦

ジェラートワールドツアー2019



GELATERIA SANTi は、2019年8月31日（土）、9月1日（日）に横浜大さん橋ホールで開催される4年に一度、日本で一番好まれるジェラートを選ぶコンテスト”Gelato World Tour Japan 2019”に12組のファイナリストの1組として参加します。

一般の方も日本全国から厳選された12組の職人が生み出すジェラートをお召し上がりいただけますのでぜひお越しいただけると嬉しいです。

GELATERIA SANTi は、クラフト・オーガニック・ローカル/フレッシュ・サステイナブルを大切にしている鎌倉の小さなジェラート店です。夫婦で世界を旅する中で気づいた価値観を大切に、思い出の味を新鮮な地域の素材を中心に表現しています。

実は Gelato World tour は、私たちが2014年にイタリア・リミニの世界大会に偶然立ち寄り、ジェラートへの思いを募らせることになったきっかけとも言えるイベント。世界各国を代表する職人の作品を楽しみつつ、いつかこの場所に立てたらいいねと当時話してい

たのを、昨日のことのよう思い出します。私たちにとって今回、日本ツアーのファイナリストに残ることが出来たのは、まさに夢のような出来事です。

コンテストではローズマリーと蜂蜜のジェラートに、丁寧にキャラメライズしたナッツを散りばめたフレーバー”ローズマリーハニー ~森の木の实と共に~”をご提供します。旅の途中、ある田舎の街でローズマリーと蜂蜜が一緒のお皿に盛りつけられているのを見たときに思いついたアイデアです。

最初にローズマリーの芳醇な香り、そして柑橘系の花から採れた蜂蜜のさわやかな甘さ、キャラメライズしたナッツの香ばしい風味と食感、最後にそれぞれが合わさることで生まれるゆったりとした余韻をお楽しみいただけるように仕上げています。

そして、このフレーバーには SANTI の地域循環型社会への思いも詰まっています。オーガニックやアニマルウェルフェアを大切に、本当に素晴らしい活動をされている地元生産者さんの新鮮な素材を利用。一つ一つの工程を職人が手作りで丁寧に仕上げました。持続可能な活動を目指す SANTI を代表するフレーバーです。

#### 【ジェラートの素材】

ローズマリー：地元神奈川の herb nersery さんのフレッシュな無農薬ハーブ

蜂蜜：鎌倉エコニカ養蜂園さんの柑橘系の花からとれた非加熱蜂蜜”美波”

牛乳：山路酪農で幸せそうに暮らしている放牧牛のミルク（ノンホモ・低温殺菌）

森の木の实：数種のナッツを当店のジェラティエーレが丁寧にキャラメライズ

コンテストでは当店のジェラートと目指している世界観を感じて頂けたら幸いです。鎌倉店でも常時 12 種類のフレーバーをご用意してお待ちしておりますので、お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りくださいね。

#### 《GELATERIA SANTI》

イタリアを訪れると、どこの町にもジェラート屋さんがあり、子どもからお年寄りまで人々で賑わっています。パンをパン屋さんに行く様に、ジェラートをジェラート屋さんに行く。まちのジェラテリア。日本でも、そんな風景が当たり前になったらいいなと思っています。



【お問い合わせ先】

合同会社 SANTI

神奈川県鎌倉市御成町 2-14

担当者：松本愛子

TEL：050-5326-4912

Mail：aiko-m@gelateriasanti.com

HP：http://gelateriasanti.com/

Facebook：https://www.facebook.com/GELATERIASANTI/

Instagram：<https://www.instagram.com/gelateriasanti/>

※Gelato world tour

ジェラートワールドツアー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。

世界の各都市を回り、その街をジェラート都市にしていきます。

世界一のジェラートイベントへ、ぜひご来場ください！

HP：<http://www.gelatoworldtour.com/ja/>