

イタリア人が認めたグラニータ職人誕生！！

～第7回ニバラータ祭り「国際グラニータフェスティバルコンクール」優勝～

京都嵐山「新八茶屋」

今年5月25日～27日の3日間、イタリア・シチリア島東部の街アチレアーレ市において、同市と文化協会が主催する「国際グラニータフェスティバルコンクール」が開催され、弊社：京都嵐山・新八茶屋の **中川マリ子・中川昌平** が優勝いたしました。



このコンクールは、イタリアの最大級のグラニータのお祭り「ニバラータ」で毎年開催されるもので、ジェラートの初期の形を残す、**グラニータの世界大会**です。

大会は3つの部門に分かれ競われました。①主催者から出場選手個々に素材のリクエストをされる、新しいグラニータの部門、②支給された素材で伝統のグラニータを作り、レシピ、成分割合、製造技術を競う部門「**ドンアンジェリーノ賞**」、③グラニータには使用されない乳、安定剤を使用して作るジ

ジェラートの部門「ガヴィエツェル賞」の3つで、弊社は②の技術を競う部門のグランプリ「ドン・アンジェリーノ」を獲得しました。

コンクールでは、エトナ山のいちごとレモンの支給を受け、「いちごのグラニータを作る」というお題に取り組みました。その結果、審査員から材料の配合バランスと製造技術の点で高い評価を得て、審査員をして、「イタリアが京都に負けた」と言わせました。

弊社は二年続けて高位の賞を頂き、ジェラートの本場、イタリアが認めたアジア発のグラニータ職人の誕生と評されました。

日本においても、大都市を中心にジェラートは知られてきましたが、グラニータはまだまだに認知度が低いのが実情です。今回の受賞を契機に、イタリアが認めたグラニータ職人による本物のグラニータとグラニータの食文化を京都から発信していきたいと思っています。

今、日本の中で本物のグラニータを発信できるのは、新八茶屋だけと自負しております。

早速、今夏から、優勝作品「エトナの朝いちごレモン」の凱旋販売を行い、グラニータのこと、大会のこと、グラニータの文化のことを紹介したいと念じています。

「京都に負けた」といって下さった審査員の方々に、「負けてよかった」と納得していただけるように、ここ京都嵐山から強く発信していきたいと思えます。

■グラニータとは

近年、イタリアのアイスクリームとして京都でも人気が出てきたジェラートの一つでジェラートの基になるものです。結晶の細かい、シャーベット状の氷菓子のこと。発祥の地であるシチリア島ではお菓子というよりも朝食としても生活に溶け込んでいる。

■ニバラータ祭りとは

イタリア・シチリア島の東部の街アチレアーレで毎年開催されるグラニータ



▲出品作「エトナの朝いちごレモン」

の祭り。

アチレアーレは、シチリア島東部の人口5万人ほどの町。その昔、氷を作ることができなかつた頃、近くのエトナ山に氷室を作り、夏に氷を切り出し販売したというグラニータにとって由緒あるところである。地元の歴史と生活文化に支えられたグラニータとその食文化を広めるとともに、さらに美味しいグラニータを作り、楽しもうという趣旨で開催されている。

開催期間中、住民の数に倍する10万人以上の人で会場が埋まる。

新八茶屋 ～企業概要～

事業所名	株式会社 中川新産業
代表者	代表取締役 中川 新八郎
所在地	京都市右京区嵯峨天龍寺造路町 37-17 (嵐山渡月橋北詰) TEL. 075-861-0117 FAX. 075-871-9728
昭和 16 年	初代中川新太郎が日本料理店「朝日亭」を開業
昭和 47 年	三代目現社長中川新八郎が屋号「新八」に改称 飲食の外、物販・レンタサイクルと事業を展開
昭和 52 年	法人化し、株式会社 中川新産業設立
昭和 61 年	新八茶屋の「抹茶ソフトクリーム」として、独自の抹茶ソフト クリームを開発。抹茶ブームの先駆けとなる。
平成 5 年	京ジェラートの開発を手掛け、さくらもち、嵯峨豆腐、抹茶浮 島などの地元商品の紹介を目的としたジェラートを販売開始。
平成 22 年	イタリア・ジェラート国際大会 S I G A に出場し、日本人ジェ ラテリア (ジェラート職人) として初めて課題部門 3 位入賞。 ピスタチオブームの先駆者となる。
平成 26 年	同じく S I G A にて、課題部門 5 位、自由部門 1 0 位の二部門 同時入賞。
平成 27 年	ジェラートワールドツアー東京にて、東アジアのベスト 16 に 選出。
平成 29 年	ニバラータ 2017 にて、日本人初出場・グラニータ賞 2 位。
平成 30 年	ニバラータ 2018 国際グラニータコンクールにて、ドン・アン ジェリーノ (技術部門グランプリ) 獲得。

《本件担当》

株式会社中川新産業「新八茶屋」 中川マリ子・中川昌平
TEL. 075-861-0117 E-mail sinpachi@pearl.ocn.ne.jp