

受賞トロフィーを手にする中川正典さん(右)とマリ子さん(左) 京都市右京区・新八茶屋



## 伊のジェラート国際大会

嵐山の「甘味処」

# 課題部門3位に輝く

大手企業以外  
日本人では初

イタリアのアイスクリーム・ジェラートを販売している京都・嵐山の甘味処「新八茶屋」(京都市右京区嵯峨天竜寺)が先月26日にイタリアで開かれたジェラートの国際大会の課題部門で3位に輝いた。日本ジェラート協会によると、本場で最も権威のある大会で、大手企業以外の日本人の入賞は初めて。

茶屋店長の中川正典(56)さんが、イタリア東部のリミニで23日(34)と母のマリア(34)と母のマリア(56)が、イタリア東部のリミニで23

「Siegelp」(国際製パン展示会)に参  
見本市で、ジェラートの選手権も開かれる。

約20年前にジェラートを作り始め、レシピの基本を作ったマリ子さんは「日本のジェラートを認めてもらいうん一点で分け隔てなく感謝したい」と話す。



課題部門で3位に輝いた「新八茶屋」のピスタチオ味のジェラート

今回の課題部門の題はピスタチオ味。素材や製法の説明はできず、味だけが審査される。400点近い出品があったという。ピスタチオ味は新八茶屋では販売していないが、牛乳や生クリームで作る味の土台「ホワイトベース」をいつもの方法で製造。粉砕状と練り状のピスタチオを混ぜ込み、「きれいな緑色とさわやかな味が出る」と、点てた抹茶も加えた。

ムで作る味の土台「ホワイトベース」をいつもの方法で製造。粉砕状と練り状のピスタチオを混ぜ込み、「きれいな緑色とさわやかな味が出る」と、点てた抹茶も加えた。