

日本・イタリア国交樹立160周年記念イベント

日本を代表する“ベストジェラート”が決定！ 「ジェラートワールドツアー2026日本大会」決勝大会 10月8日開催 12名のファイナリストが日本各地の食材を使ったジェラートで頂点を目指す

イタリアの高級ジェラートやソフトクリームなどの製造機械メーカー「カルピジャーニ」の日本法人 カルピジャーニ・ジャパン株式会社（本社：東京都世田谷区、代表取締役：スクリミツツィ・ロレンツォ）は、国内のジェラート技術の発展と職人の創造性を称えることを目的として、10月8日（木）にLUMINE 0（ルミネゼロ）東京・新宿にて「ジェラートワールドツアー2026 日本大会」決勝大会を開催いたします。

2026年7月に実施された1次予選（書類・ビジュアル審査）で、スイーツ業界を牽引するトッププロフェッショナルによる厳正なる審査を通過した11名と、日本ジェラート協会開催の「ジェラートマエストロコンテスト」優勝者1名を合わせた、計12名のファイナリストが決勝大会に出場し、日本を代表する「ベストジェラート」が決定いたします。

※「ジェラートマエストロコンテスト」：日本ジェラート協会が認定するプロの職人「ジェラートマエストロ」の中から、日本一のジェラート職人を決める競技会。

※今回のイベントは完全招待制のため、一般の方は入場できません（メディアは除く）。

■ジェラートワールドツアー2026 日本大会 開催概要

大会名称：ジェラートワールドツアー2026 日本大会

開催日時：2026年10月8日(木) 11:30~18:40 ※時間は予定

会 場：LUMINE 0（ルミネゼロ）東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-55 NEWoMan Shinjuku 5F

主 催：カルピジャーニ・ジャパン株式会社

特別協賛：SIGEP

協 賛：森永乳業株式会社、日仏貿易株式会社、日仏商事株式会社

企画運営：株式会社おいしいJAPAN

後 援：イタリア大使館、日本ジェラート協会、日本洋菓子協会連合会、全日本洋菓子工業会

参加資格：国内にてジェラートマシンを使用し、実務に従事されているすべての方

来場対象：ジェラティエーレおよびパティスリー関係者、メディア関係者、協賛企業等

■日伊国交樹立160周年記念イベントとして開催

2026年は日本とイタリアが国交を樹立してから160周年にあたる節目の年です。両国では、大使館や企業による記念事業が各地で展開されています。本大会もその一環として、イタリア発祥の食文化を象徴するイベントとして正式に承認を受けました。イタリア伝統のジェラート文化と日本の優れた食材・技術の融合を通じ、両国のさらなる文化交流と親善を図るために取り組んでまいります。

■ジェラートワールドツアーとは

ジェラートワールドツアーは、各開催国において最も好まれるジェラートを選出する大会です。業界を代表する専門家の審査を通じて、最も支持を集めたジェラートが選ばれます。今回の日本大会では、視覚と味覚が融合する「パフェスタイル」を審査形式として採用。職人の技と表現力、総合的な完成度を競います。さらに「日本のローカル素材」をテーマに掲げ、各地の特産品や地場食材の魅力を最大限に引き出した、唯一無二のジェラートフレーバーが集結します。

■イタリアンジェラート（Gelato Artigianale）とは

職人（ジェラティエーレ）の技と厳選された素材から生まれる、伝統的な手作り冷菓です。一般的なアイスクリームに比べて「低脂質」でヘルシーでありながら、素材の味が凝縮された「濃厚かつ滑らかな食感」を実現します。さらに冷たすぎない適切な提供温度に管理されることで、口に入れた瞬間に芳醇な香りと、すっと溶けるような極上の口溶けを楽しめます。

■ジェラートワールドツアー2026 日本大会 ファイナリスト（都道府県・氏名五十音順）

選手名	レシピ名	所属	都道府県
松村 泰年	日本海甘えびと和三盆の 冷製スープジェラート	夕日のまちのお菓子屋さん ルモンド	北海道
井上 舞子	禾-とうもろこしと米-	AmiCono JIYUGAOKA	東京都
中井 洋輔	梅バジリコ(Ume Basilico)	Gelateria SINCERITA	東京都
肥田野 雄紀	Mela e Rosa (りんごとバラのジェラート)	アリエッタ デル ジェラート	神奈川県
佐久間 康之	笹団子～笹香る越後の里～	Gelateria coco	新潟県
吉澤 未来	越後おぢや有機蕎麦	Patisserie Ludique	新潟県
竹野 智大*	ココナッツパインとシークワーサー	マルガージェラート	石川県
市原 健太郎	浅煎り深煎り2種のほうじ茶ジェラート～魅 惑のスパイスとチョコバナナの饗宴～	ホテルグランヴィア大阪	大阪府
益村 千代	La mia cara città ～山椒と抹茶の甘酒フォルマッジョ～	ジェラテリアpacherryb	鳥取県
棟久 智之	架け橋ジェラート ～蜜とコーヒーとゆず吉と～	パティスリーカフェ ロワゾブルー	山口県
吉田 雅美	九州本格芋焼酎ジェラート	OttO-OttO	宮崎県
新里 郁	カニステルとパンダンリーの 南国香るジェラート	LaPausaDolce	沖縄県

*日本ジェラート協会開催の「ジェラートマエストロコンテスト」優勝者

■ジェラートワールドツアー2026 日本大会 ファイナリストプロフィール/ジェラートレシピ



松村 泰年（北海道）

パティシエ歴39年。10年前からジェラート開発・道産乳製品の商品化に注力。道北の素材と物語を活かし、「その場所で食べる意味」を届ける地域発信型の店作りを目指す。

日本海甘えびと和三盆の冷製スープジェラート

昆布出汁の道産牛乳に和三盆練乳、焙煎甘えびパウダー、醤油を合わせ、甘えびの旨味と乳のコクを調和。スパイスで香りと後味を調整し、甘えび・ミルク・和三盆の三位一体を層で表現。ドライ甘えびや柚子・山椒・唐辛子で驚きと余韻を演出した一皿。



井上 舞子（東京都）

フィレンツェ修業後、2017年「AmiCono 自由が丘」を開業。卸販売やOEMも手掛ける。「世界中の人をハッピーにする」を掲げ、天然素材にこだわりジェラートで生産者と顧客をつなぐ存在を目指す。

禾-とうもろこしと米-

木更津産とうもろこしの実と芯の出汁、濃縮ライスミルク、粒感を残したおかゆを合わせ、素材を余すことなく生かす食文化を表現。パフェ「穀-みのり-」ではジュレ、ムース、実山椒コンフィチュールなどを重ね、カダイフでひげを演出。豊かな食感と穀物の優しい風味を楽しめる一杯。



中井 洋輔（東京都）

阿佐ヶ谷で「Gelateria SINCERITA」を16年運営。年間200種類を製作し、職人育成にも尽力。人工香料に頼らず日本の旬や食文化に向き合い、日常に根づくジェラート文化を育む。

梅バジリコ / Ume Basilico

和歌山県産完熟南高梅が主役。クエン酸をヨーグルトで丸め、バジルと紫蘇梅酢をプラス。水切りヨーグルトで完熟梅の香りと乳のなめらかさを両立。南高梅ジュレ、グラノーラ、バジルジュレなどを重ねたパフェ。美しい色彩と素材のコントラストで簡素で奥深い日本の美意識を表現。



肥田野 雄紀（神奈川県）

コンテスト優勝や渡伊を経て、2018年に「アリエッタ デル ジェラート」を開業。本場の伝統製法を基盤に、背景にある風土やストーリーを感じられるジェラート作りを目指す。

Mela e Rosa / りんごとバラのジェラート

日本のりんごや無農薬バラなど全て国産素材で設計。丁寧な温度管理により繊細な甘味・香りと滑らかな口溶けを実現。バラに見立てたりんごコンポートやジュレを重ね、緑茶やスパイスをアクセントに加えた果実と花が調和するパフェ。



佐久間 康之（新潟県）

2016年開業後、独学でジェラート製造を開始（Gelateria coco）。野菜を使ったジェラートにも挑戦。「100万人の笑顔のために」を掲げ、不要な添加物やアレルギーを使わず、地域素材を生かした安心・安全なジェラートを目指す。

笹団子〜笹香る越後の里〜

新潟の「笹団子」がモチーフ。よもぎ粉末入りのベースを丁寧に乳化させ、よもぎジェラートと蜂蜜漬の極上粒あんを重ねる。越後の雲海と星空を表現。古代米パフや抹茶ソースなどの土台に、よもぎジェラートや古代米煎餅、ホワイトチョコ等を合わせ物語的に構築。



吉澤 未来（新潟県）

パティシエ歴17年。2023年に「Patisserie Ludique」を開業しジェラート製造を開始。地域の農産物を活用して魅力を発信。「マカロンアイス」などの独自商品で新たな価値を提案する。

越後おぢや有機蕎麦

小千谷産有機蕎麦を使用。粗挽きそば茶を牛乳で抽出し、焦がしバター等と合わせて蕎麦の香りと滑らかな口どけを実現。有機蕎麦を中心にそばの実の香ばしさを重ねたパフェ。洋梨の甘みとキャラメルカフェの苦みを合わせ、食感や香りの変化を楽しめる一杯。

■ジェラートワールドツアー2026 日本大会 ファイナリストプロフィール/ジェラートレシピ



竹野 智大（石川県）

2023年マルガージェラート入社。2026年日本ジェラートマエストロコンテスト優勝等の実績を持つ。国内外への普及・指導を担い、地域素材を五感で感じる世界レベルのジェラートへ昇華を目指す。

ココナッツパイとシークワサー

水ベースで滑らかに仕上げ、パイの旨味とシークワサーの酸味を融合。フルーツ含有量70%で素材を凝縮し、脂質制御でミルクとソルベの中間的な味わいを実現。ピニャコラーダを日本素材で表現したパフェ。味のバランスと余韻をコントロールし、食べた瞬間に情景が浮かぶ一杯。



市原 健太郎（大阪府）

グラスコンテストで2度優勝。ホテル等で培った技術と精密な配合設計で素材の味を引き出す。「最高の隠し味は愛情」をモットーに、糖分と水分の絶妙なバランスを追求した引き算の美学で感動を目指す。

浅煎り深煎り2種のほうじ茶ジェラート

加熱殺菌と非加熱乳化パーツの精密設計。ガナッシュに移したほうじ茶の香りに、丁寧な乳化チョコとラム酒フランベしたバナナを合わせ最高の口どけを実現。深煎りの香ばしさから浅煎り、スパイス、チョコバナナへと時間差で広がる口溶け。計算と美意識が生み出す一皿。



益村 千代（鳥取県）

立ち上げやイタリア大会入賞を経て、2018年「pacherryb」を開業。専門店監修も手掛ける。「今」を感じる一期一会のジェラートがコンセプト。地元の旬食材や農家のストーリーを大事にし、ライブ感あふれる感動を届ける。

La mia cara città ～山椒と抹茶の甘酒フォルマツジョ～

鳥取県産米「星空舞」の自家製甘酒とチーズをベースに、大山産抹茶と南部町産山椒をブレンド。深みと清涼感で豊かな自然を表現。主役のジェラートに煎茶グラニータ、露茜ソース、チーズケーキ等を重ね、多層的な食感と味わいの変化を楽しめる構成。



棟久 智之（山口県）

東京・フランスでの経験を経て自店を開業。マイナス温度域ならではの繊細な味や香りを追求する。単一素材の魅力や複数素材の調和を大切にし、洋菓子店併設ならではの風味と新しい出会いを提案する。

架け橋ジェラート～蜜とコーヒーとゆず吉と～

山口県産ゆず吉やローハチミツにコーヒーを融合。直前にエスプレッソや果汁を混ぜ込み香りを最大化。ハニカムの飾りが特徴的な一杯。味の変化を楽しみつつ、スポイトのソースでアレンジを楽しめる仕上がり。



吉田 雅美（宮崎県）

製造から開発まで担当（OttO-OttO）。受賞や酒造コラボを通じ、地域の魅力を伝える商品作りに注力。イタリアでの体験を原点に、宮崎の風土や焼酎・果実などの伝統食材を生かしたジェラート文化を発信する。

九州本格芋焼酎ジェラート

芋焼酎原料「黄金千貫」ペーストに蜂蜜・バター・焼酎を配合。焼酎の香りとはほどよいアルコール感を絶妙に調整。完熟金柑や備長炭パウダー等を重ねた大人なパフェ。備長炭の黒と飴細工の月で、宮崎の夜と焼酎文化を表現。



新里 郁（沖縄県）

福岡での修業を経て2020年に「LaPausaDolce」を開業。全国の食材や料理をジェラートで表現。「甘い休憩」をテーマに、沖縄と世界の厳選素材を無添加で手作りする。

カニステルとパンダンリーフの南国香るジェラート

追熟カニステルを主役にパンダン抽出ココナッツミルクやライム等を配合。濃厚な甘みと爽やかな香りを演出。マンゴーやパッションフルーツ等を重ねた“南国を旅するパフェ”。食感や香りの変化を最後の一口まで楽しめる。

■本大会で使用するジェラートマシン



Nordika 50 EVO

ジェラテリア向けのショックフリーザー & ブラストチラー。急速冷却（+3℃）および急速冷凍（-18℃）により冷却時間を短縮し、ジェラートの柔らかさや美しいデコレーション状態を長時間保持します。オーバーランの低下防止や細菌繁殖を抑える衛生管理を実現し、庫内はファン部まで細部洗浄が可能な設計です。

型式: NORDIKA 50 EVO GN 2/3 / 冷却方式: 空冷 / 電源: 100V 1P / 電気容量: 0.68kW(50Hz)・0.73kW(60Hz) / ブレーカー容量: 15A / 寸法: W600×D638×H400mm / 重量: 45kg



TURBOMIX

自家製ジェラートミックス製造用の卓上型マルチファンクションミキサー。上下40cm・左右25cmの自由な可動域と、用途に応じたアタッチメントの交換により、クリームベースの乳化からフルーツの粉碎・攪拌まで対応します。スピード調節機能や自動稼働プログラムを備え、少量のミックスから多量まで均一かつ迅速に仕上げるができます。

型式: TURBOMIX / 電源: 230V 1P / 電気容量: 1kW / ブレーカー容量: 10A / 寸法: W445×D500×H1130mm / 重量: 65kg



Ready 14 20

1台で加熱殺菌からフリージングまでジェラート製造の全工程をこなす、卓上横型アイスクリームフリーザー。ジェラート、シャーベット、フルーツスラッシュ用プログラムや2種類の加熱殺菌プログラムを搭載。Hard-O-Tronic®システムが仕上がりを最適な固さに調整するほか、センターシャフトのないピーター構造とPOM素材の羽根により歩留まりを大幅に向上させます。

型式: Ready 14 20 / 冷却方式: 空冷 / 電源: 200V 3P / 電気容量: 3.1kW / ブレーカー容量: 12A / 1回あたりミックス量: 2~4kg / 1時間あたりミックス量: 14~20kg / 寸法: W455×D777×H766mm / 重量: 150kg



JOLLY 1120

「Hybrid システム」を搭載したイタリアン・ジェラートショーケース。通常時の冷却に加え、自動霜取り中もアキュムレーターが作動して冷気を循環させ、ジェラートの冷却を継続します。霜取り時の温度上昇を抑えることで、ジェラートを常に最適な状態で保存・ディスプレイできます。

型式: JOLLY 1120 / 収容バット数: 5L×12 (6+6) / 冷却方式: 空冷 / 電源: 200V 3P / 電気容量: 1.736kW / ブレーカー容量: 10A / 寸法: W1180×D998×H1200mm / 重量: 281kg

■主催者 カルピジャーニ・ジャパン株式会社について

カルピジャーニ・グループは1946年、イタリア・ボローニャにてポエリオとブルートのカルピジャーニ兄弟によって創設されました。創業から80年を迎える今日、ジェラートやアイスクリームをはじめとする製菓機械のグローバルリーダーとして、世界中で不動の地位を築いています。

日本市場においては、1960年代の輸出開始を皮切りに、1980年に合併会社「カルピジャーニ・ジャパン」を設立。2003年の完全子会社化を経て、翌2004年には本社を東京都世田谷区へ移転しました。新本社には最新のデモンストレーション室が完備され、同時に開校した「カルピジャーニ・ジェラートユニバーシティ」とともに、日本のジェラート文化の発展とトップ職人の育成を牽引し続けています。

URL : <https://www.carpigiani.com/jp/>



■特別協賛 : SIGEPについて

SIGEPは、イタリア・リミニで毎年開催される、ジェラート、製菓（パストリー）、製パン（ベーカリー）、コーヒー、ピッツアをはじめとする外食・ドルチェフードサービス業界における世界最高峰の国際展示会です。世界各国のトップシェフ、バイヤー、業界関係者が一堂に会し、最新の製品・原料・機械・サービスの発表や国際競技会の場として、世界のドルチェトレンドを牽引しています。

URL : <https://www.sigep.it/en>



■企画運営 株式会社おいしいJAPANについて

株式会社おいしいJAPANはブリッジ・マーケティング会社です。日本の農林水産品・食品・フードサービスに特化した専門性、目に見える成果の実現、顧客企業との密接な協働作業を最大の強みとし、高品質のサービスをご提供してまいります。顧客企業からはその卓越した影響力、誠実さ、コミットメントに対して評価を頂いています。

URL : www.oishii-japan.jp



本件に関する画像素材ダウンロードはこちら → <https://x.gd/QLbHO>

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

ジェラートワールドツアー2026 日本大会事務局

TEL : 岡村/ 080-4287-5033 鈴木/ 090-4456-1547 MAIL : pr@hazoom.jp