



社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロット」

アイス

Gelato
ジェラートマイスター
Meister



～ 日本をワクワクさせる
ジェラート革命！ ～

2013年9月30日(月)より全国で発売

株式会社ロッテアイス



■『ジェラートマイスター6品』の商品特長

1. 日本で唯一、イタリア最大規模のジェラート協会「SIGA」のマークをつけることを許されたロッテアイスから『ジェラートマイスター』シリーズが登場。「SIGA」が主催するジェラートコンクールに入賞したロッテアイスのジェラートマイスターが素材と製法にこだわり抜いた本格派ジェラートです。
2. 厳選した素材そのものの味を最大限引き立て、滑らかな舌触りを強調しました。お口に入れた瞬間から、本格的なイタリアンジェラートが楽しめ、食べた人の気分を“ワクワク”させます。
3. フレーバーは、本場で人気のある“マダガスカルバニラ/イタリアンチョコ/ジャンドゥーヤ/エスプレッソ/アルフォンソマンゴー/フランボワーズ”の6種類です。
4. 最初はそのままの状態ですべて素材の味を楽しんでいただき、少し時間を置いてアイスを練り上げ、滑らかな食感を食べる2通りの食べ方をご提案します。
5. 容器は、女性でも簡単に片手で持ちやすく、スプーンでアイスが練りやすい楕円型を採用。パッケージは、「素材のおいしさ」と「おいそうなジェラートの質感」を表現したデザインです。
6. ターゲットは、仕事と自分磨きに忙しい20～30代社会人女性及び家事後のスイーツ生活を楽しむ主婦層を想定しています。

●商品名	①『ジェラートマイスター マダガスカルバニラ』 ②『ジェラートマイスター イタリアンチョコ』 ③『ジェラートマイスター ジャンドゥーヤ』 ④『ジェラートマイスター エスプレッソ』 ⑤『ジェラートマイスター アルフォンソマンゴー』 ⑥『ジェラートマイスター フランボワーズ』
●発売日	2013年9月30日(月)

●発売地区	全国
●内容量	120ml
●価格	希望小売価格252円(税込)

「ジェラートマイスター」資料①

フレーバー解説

■フレーバー名	■特長
①マダガスカルバニラ	「マダガスカル産のバニラビーンズ」と、天然バニラ香料を使用し、芳醇なバニラの香りが楽しめます。
②イタリアンチョコ	「イタリア産チョコ」をふんだんに使用し、香り豊かで口当たり滑らかなチョコレートの風味がお口の中に広がります。
③ジャンドゥーヤ	「ピエモンテ産ヘーゼルナッツ」と、香り高い「エクアドル産カカオ」が織りなす洗練された上質なハーモニーが楽しめます。
④エスプレッソ	手摘みした「コロンビア産アラビカ種の完熟豆」だけを限定して使用。エスプレッソ抽出してエキス化したものをジェラートにした苦みが利いた大人向けフレーバーです。
⑤アルフォンソマンゴー	マンゴーの王様と称される「インド産アルフォンソマンゴー」をふんだんに練り込みました(果汁果肉率:50%)。濃厚なマンゴーの味わいがお口の中に広がります。
⑥フランボワーズ	世界各国の選りすぐりのフランボワーズをふんだんに練り込みました(果汁果肉率:70%)。ジューシーで甘酸っぱいフランボワーズが楽しめます。

ロッセ ジェラートマイスターに聞く①

「SIGAジェラートコンクール受賞歴」



「東方美人」

「SIGAジェラートコンクール2010」自由部門3位のジェラート。日本らしい味のジェラートを紹介するため「ごま」を使用。

＜SIGAジェラートコンクールについて＞

イタリアジェラート協会(略称 SIGA)が主催。SIGAに所属しているジェラート職人が出場し、技術を競う大会で、10位までが入賞。大会は「既定部門」と「自由創作部門」の2部門があります。

＜ロッセアイス 受賞歴＞

- 2007年 自由創作部門3位
- 2008年 自由創作部門3位
- 2009年 規定部門(ヘーゼルナッツ)2位、自由創作部門7位
- 2010年 自由創作部門3位
- 2011年 規定部門(チョコレート)3位
- 2012年 自由創作部門4位

ロッセ ジェラートマイスターに聞く②

「ロッセの考えるジェラートの定義」

＜ジェラート定義＞

素材を楽しむもの。ミルクはその引き立て役。

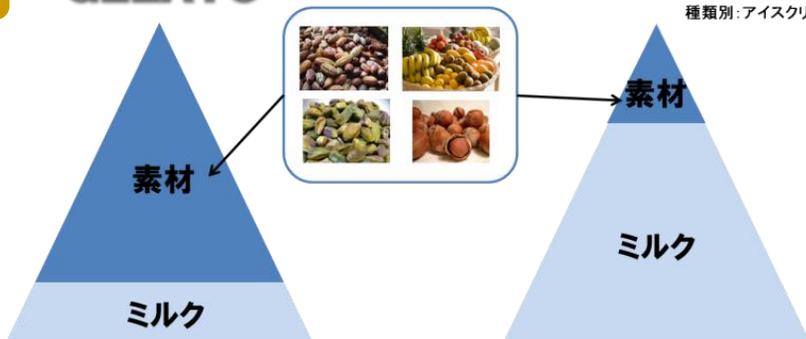
＜アイスクリーム定義＞

ミルクリッチを楽しむもの。素材はその引き立て役。

GELATO

ICE CREAM

種類別: アイスクリーム



ロッセ ジェラートマイスター聞く③

「食べ方指南」

【食べ方①】

そのまま食べて、**素材の豊かな味わいを楽しむ。**

【食べ方②】

練り上げ、**滑らかな舌触りを楽しむ**



スプーンを横からアイスに入れることができる「楕円形」容器



時間を置いて練り上げるとより滑らかな食感に



「SIGA」(イタリアジェラート協会)について

職人が作るジェラートの伝統・技術の継承とその普及を目的に、店舗の育成、高品質ジェラートの認証である[G]マークの発行と認定、ジェラートコンクールの開催など本場イタリアの味を守るべく様々な活動を行い、イタリア国内で20,000店を超える加盟店を有するイタリア最大規模のジェラート協会。呼称は「SIGA」。

ロッセ ジェラートマイスターに聞く④ 「ジェラートマイスター インタビュー」



株式会社 ロッセアイス
研究開発部 研究一課
田口 幸

(SIGA国際ジェラートコンテスト入賞)



ロッセアイス歴代ジェラートマイスターが
獲得したトロフィー

■ 完全なアウェーの中で挑まなければならないSIGA国際ジェラートコンクール

2007年からコンクールに参加しています。コンクールは「コーヒー」や「チョコレート」などフレーバーが指定された「規定部門」と、フレーバーに指定のない「自由部門」の2部門に分かれています。イタリアのジェラート職人などは、ご自分の店舗で使用している材料・器材をそのまま使った参加も可能ですので、身ひとつで参加する我々にとっては完全にアウェーな環境の中で挑むコンクールでした。

またイタリアの牛乳やチョコレートなどは、日本のものとは全く違うので、現地で最良の材料を使い、イタリア人の味覚に合うジェラートを臨機応変に作り上げる能力が求められます。さらに、評価基準は飾り付けなどは対象にならず、味だけで評価されます。私が受賞した自由部門は、自分のアイデアやオリジナリティと、食べた時のしっかりとした美味しさの両方が高い次元で求められます。思いつきでできることではないと考えています。

■ 本場イタリアのジェラートと日本のジェラート

イタリアに行って本場のジェラートを食べて気付いたのは、素材の味がはっきりしていて味が強いことです。素材が際立っているというか、甘みが強いというか、端的に言えば濃い味。ナッツならナッツで、イタリアのものはコクが強い。日本に輸入される原料と違い、現地に行って食べると原料そのもののおいしくて驚きました。

今回の「ジェラートマイスター」は、本場と同じく素材の味を全面的に引き立てていますので、「イタリア産のチョコやヘーゼルナッツはこんな味で、こんなに美味しいんだ」ということを実感していただけたと思います。厳選した原料にこだわって使ったジェラートです。

■ 滑らかでおいしいジェラートを、家庭用のアイスで再現する挑戦

家庭用の冷凍庫は -18°C が一般的ですが、ジェラートショップだと $-10\sim 12^{\circ}\text{C}$ くらいで提供しているので、ショップで食べるジェラートは口どけがよく、滑らかに感じます。 -18°C で保管されている冷凍庫から出して、そのまま食べても、お客さまがイメージするジェラートショップで食べるような滑らかな食感に近づける作業が大変でした。

■ SIGA認定の本格的なイタリアンジェラートをご家庭で楽しんでほしい

素材の本物の「味」を実感していただきたく、「ジェラートマイスター」を開発しました。食べていて「あ、いつの間にか、なくなっちゃった」と感じてもらえれば幸いです。最後の一口を食べ終わった上で百点満点と思ってもらい、食後に「おいしかったな」「幸せだったな」という感覚が残る商品と感じてもらえれば幸いです。今後も「こういう美味しいものがイタリアにはあるんだ」と感じてもらえるフレーバーを準備していきたいと思っています。