

事業計画書

オオヤブデリーファーム

乳製品製造部門 池田祥

【牧場のヨーグルトジェラートの製造開始による国際大会等の視察】

●研修内容

2015年9月4日(金)～6日(日)に駒沢オリンピック公園中央広場(東京都世田谷区)にて『ジェラートワールドツアー東京』を開催される。

この大会では、東アジア地域より選ばれた16名のジェラティエーレ(ジェラート職人)が2017年にイタリア リミニで開催される本選の代表をかけて競い合う。

上記の展示会への視察し、ジェラートの盛り付けや提供の仕方、試食やレシピを学び、トップクラスの職人の製造法、レシピ、試食から、現状での当牧場の商品との違いを知り、改良点を見出す。

また、同時開催の『ITALIAN collection イタリアン・コレクション』は、2015年5月～10月に開催される食文化をテーマとする国際博覧会「ミラノ万博」に合わせて開催され、イタリアの食文化ゾーンがあり、ジェラートとその周辺の食文化を知る事で、牧場の店舗での新しい商品の提案につながる。

●牧場のジェラート製造の現状

オオヤブデリーファームでは、ヨーグルトの製造許可に続きアイスクリーム等製造業を新たに取得。ヨーグルトをスイーツのカテゴリーで活かすために、地元合志市を中心にした果物や野菜のヨーグルトジェラートの開発を行っている。

当牧場のヨーグルトをそのまま使用するので、「乳酸菌数がヨーグルト規格の3,000倍」の特徴がそのままジェラートで摂取できる。

- ・フルーツ系のヨーグルトジェラートでは、「マンゴー・桃・レモン・いちごなど。」
- ・野菜系のヨーグルトジェラートでは、福岡朝日放送(KBC)と共同開発した「新しょうが ヨーグルトジェラート」

- ・珍しいジェラートフレーバーでは、チョコヨーグルト・ホワイトチョコヨーグルト・バニラヨーグルトなどは、他店にも無く、欧州での視察で食べた味を再現できているので、今後アピールしていく予定。

作成者	住所 氏名	合志市合生 池田 祥	電話	
研修等の概要	ジェラートワールドツアーを視察することで、現在弊社で開発中の新製品について学ぶ。 ・抱えている課題の解決に向けて ・新商品の開発提案 ・盛り付けや店舗運営などのプラスα			
研修等の成果	現在当牧場では、主にヨーグルトを製造している。もっと多くの方にヨーグルトを食べて頂きたいという思いから、他にヨーグルト製品を開発しようとジェラートの開発を始めたが、ジェラートの知識が無いことやヨーグルトをメインで作っているレシピが少ないということがあり、なかなか上手くいかなかった。 メインはヨーグルトということで、甘さを抑えた滑らかな製品を目指しているが、滑らかさを出すためには糖度を上げなければならないという性質に非常に苦労した。当初は、糖度が20～24%になるよう砂糖を入れていたが、シャーベット状になったり固くなってしまふ。しかしこれ以上砂糖を増やすと甘すぎる。という状況を打開できずにいた。 そこで、ジェラートワールドツアーの視察に行き、エントリー店舗や企業の方の話を聞くことで多くのヒントを頂いた。 まず、現状の糖度(20～24%)では滑らかになりにくく、30～34%まで上げなければ厳しいことが分かった。また、砂糖はてん菜糖を使用していたのだが、てん菜糖の4分の1の甘さの”トレハロース”という糖を使用することで、甘さを抑えつつ糖度を上げることが分かった。 視察から戻り試作したところ、今まで作れなかった滑らかで甘過ぎないヨーグルトジェラートを作る事が出来た。また、トレハロースには保水性質がありヨーグルトの水分も保水してくれるので、シャーベット状になりにくいことも発見できた。今後は糖度計を導入し、ヨーグルト・フレーバー・すべてを計り糖度30%前後のジェラートを安定して作り出せるよう努力する。			
あなたは、今回の研究・研修の成果を、今後のまちづくりや自分の仕事に活かすことができると思いますか。			<input checked="" type="radio"/> 思う <input type="radio"/> 思わない	
*今後、この成果をまちづくりや自分の仕事にどのように活かしていきたいと思いますか。 ・今大会にエントリーしていた店舗と同様に、1種類のフレーバーだけではなく複数の果物や野菜を混ぜたジェラートも開発、試作していく。また、アイスクーキや、ビスキュイ生地を使った製品の開発も検討中。 ・掛け合わせる野菜や果物の特徴も取り入れ、「美肌効果」、「腸内スッキリ」などテーマを持った商品の開発もしたい。 ・当牧場のヨーグルトは1mlで3億個という非常に多くの乳酸菌を含んでいることと、それを生きたまま冷凍してジェラートにしているという特徴があることから、嗜好品というよりは健康補助食品として売り出していく。 ・現在、工場の店頭でのみの販売だが、安定生産が実現すれば、物産館やイベント等に積極的に参加したい。あわせて、テイクアウトにも適応させていく。 ・合志市産の野菜、果物、その他の商品とコラボするなど検討中。「合志市といえばこれ」という名物に育てたい。				

PreGel
Gelato made by tradition



**EXPO 2015と
ライムのアラベスキ入り**

2015年の最も有名なイベントをイメージして創作された、さっぱりしたフレーバー。ミラノEXPO1においてプレジェル社は、メインマスコットであるodyの正式特許所有者です。

PreGel
Gelato made by tradition

PreGel
Gelato made by tradition



**NOCCIOLA & ARABESCHIB
FANTASIA CROCCANTE**

レジーナヘーゼルナッツフレーバーにアラベスキソースのかりかりのドライフルーツ入りのトッピング

イタリア産のヘーゼルナッツの女王のフレーバーの上に食感のあるドライフルーツのミックスをトッピング。

PreGel
Gelato made by tradition

PreGel
Gelato made by tradition



PISTACCHIO ANATOLIA

アナトリア産のピスタチオのジェラートにピスタチオのトッピング

豊かでコクのある地中海流域産のピスタチオ100%。

PreGel
Gelato made by tradition

PreGel
Gelato made by tradition



**CIOCCOLATO NERO
SDL & ARABESCHIB
BROWNIES**

スプリントSDLのブラックチョコレートフレーバーにブラウニー味のアラベスキソース

SDLミルク未使用の濃厚なブラックチョコレートフレーバーにアメリカの独特なブラウニー味と食感。

PreGel
Gelato made by tradition

PreGel
Gelato made by tradition



**MALAGA
マラガ**

マラガワインと干しぶどうの香ばしい味のイタリアで人気の定番の味。

PreGel
Gelato made by tradition

PreGel
Gelato made by tradition



**MANGO SU BASE FRUTTA
SPECIAL JAPAN (50% frutta)**

フルーツベース・ジャパンスペシャルのマンゴー(50%フルーツ)

SDLミルク未使用のまろやかなシャーベット。エキゾチックな完熟マンゴーの甘さが引き立つベース使用。

PreGel
Gelato made by tradition

デザート成金の業界で世界中で有名な PREGEL社、新作デザート

PreGel
 per il piacere. Per ogni giorno.

FRAGOLA SU BASE FRUTTA SPECIAL JAPAN (50% frutta)

フルーツベース・ジャパンスペシャルのイチゴ (50%フルーツ)

完熟イチゴの自然な甘みが引き立つナチュラルなベース、SDLミルク未使用のフルーツたっぷりのシャーベット。




PreGel

PreGel
 per il piacere. Per ogni giorno.

YOGGI® & ARABESCHI® MANGO

ヨーグルト味のベースにマンゴーアラベスクソース入り

プレゲル社だけのオリジナルヨーグルト味のジェラートにマンゴーのソース入り。



PreGel

PreGel
 per il piacere. Per ogni giorno.

ZABAJONE VITTORIA

ヴィットーリア・ザバイオーネ

プレゲル社独自の創作・卵クリームに、マルサラワインを入れたイタリアの伝統的なデザート味のジェラート。



PreGel

PreGel
 per il piacere. Per ogni giorno.

STRACCIATELLA SU PANNA ALPINA

アルプス山産生の生クリーム使用のストラッチャテッラ

生クリーム味のジェラートにチョコチップを混ぜ込んだ、まさに伝統の味わいのストラッチャテッラ。



PreGel

PreGel
 per il piacere. Per ogni giorno.

GREEN TEA

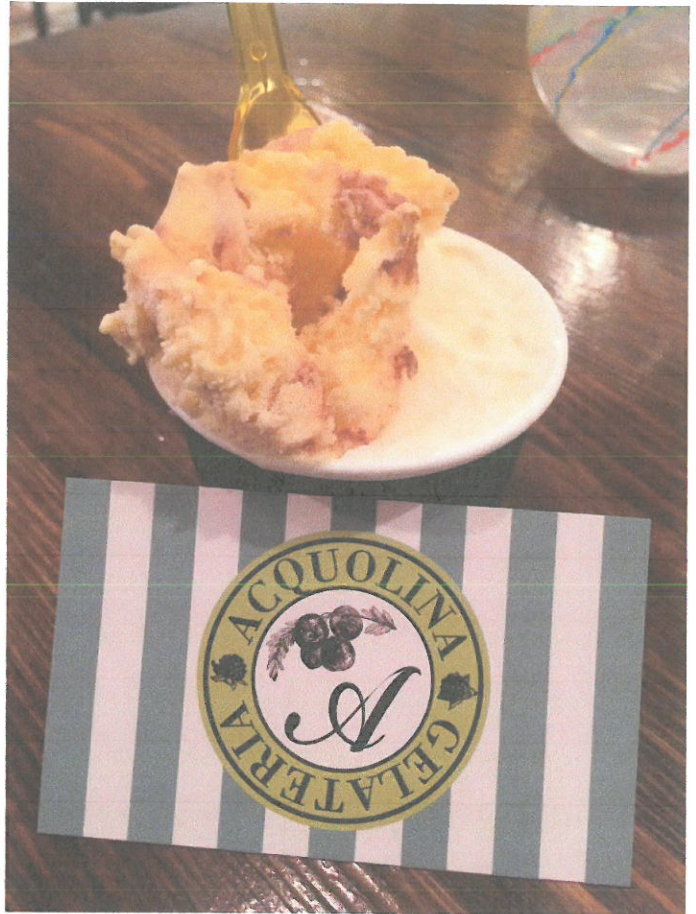
抹茶

着色料未使用、あっさりした甘い香りの和風の味



PreGel





全デザートのリキュール4の見た方



デザートのリキュール ↑



4 アイスクリーク



4 ビスケット生地で作ったシエラ

H27 ふるさと創生基金事業 補助内容 個別表

申請者氏名	イダ ショウ 池田 祥	受付番号	—		
住所・電話番号	合志市合生	補助該当	第 2 条 第 1 号		
研修名	牧場のヨーグルトジェラートの製造開始による国際大会等の視察				
期 日	平成27年9月3日(金)～9月6日(日) 3泊4日				
場 所	東京都渋谷区 駒沢オリンピック公園				
内 容	ジェラートワールドツアーの視察				
研修費用	経 費	備 考	自己負担額	補助対象経費	
	交通費	航空費	熊本空港⇄羽田空港	25,280	25,280
		バス料金	羽田空港⇒国際展示場	620	620
	宿泊料	ホテル料金	9月3日	9,612	9,612
			9月4日	6,500	6,500
			9月5日	6,800	6,800
	計		48,812円	48,812円	
	補 助 率	合志市ふるさと創生基金条例施行規則第6条第1号 対象経費の2分の1以内の額とし、且つ研修については、1人10万円以内の額とする。			
補助額の計算	$48,812円 \div 2 = 24,406円$	補助金額	24,406円		
備 考					



Gelato World Tour®
To spread the culture of **gelato**, a fresh, artisan food product, throughout the world.

Media Release
即時配布用

**ジェラートワールドツアー 日本初開催！
東アジア地域の「ジェラート首都」に東京が選出！**

『ジェラートワールドツアー東京』開催のご案内

選抜された16名のジェラティエール(ジェラート職人)から東アジアの代表が決定！
開催日:2015年9月4日(金)～6日(日)/会場:駒沢オリンピック公園中央広場

ジェラートワールドツアー東京実行委員会は、2015年9月4日(金)～6日(日)に駒沢オリンピック公園中央広場(東京都世田谷区)にて『ジェラートワールドツアー東京』を開催します。当大会では、東アジア地域より選ばれた16名ジェラティエール(ジェラート職人)がイタリアで行われる本選の代表をかけて競い合います。

『ジェラートワールドツアー』はイタリア外務省の後援のもと、イタリアンスタイルの歴史深いジェラート文化を全世界に広めることを目的とした“国際移動型大会”です。当大会は、世界8都市、ローマ、バレンシア、メルボルン、ドバイ、オースティン、ベルリン、リミニ、シンガポールで開催しています。

2015～2017年のシーズンでは東アジア大会として待望の日本開催が実現。日本におけるジェラート文化の認知促進やジェラートファンの拡大を目的に開催します。今シーズンでは先日シンガポール大会が終了した他、アメリカ合衆国東海岸、アフリカ合衆国西海岸、その他3会場程度の開催を予定しております。

当大会では日本及び東アジア諸国のジェラティエールより一般公募、メニュー審査を行い、出場する16名を選出します。大会当日は、会場で16名の選手が独自のレシピを披露し、審査員(委員長:協同組合 全日本洋菓子工業会 理事長/専門学校 二葉製菓学校 校長 加藤 信氏、副委員長:日本ジェラート協会 会長 酒井 隆氏)選考、一般来場者投票によって当大会のグランプリ及び、2017年にイタリアリミニで開催されるグランプリファイナルの東アジア代表を決定します(東京大会からは上位3名出場)。また当大会では、一般来場者に、昔から受け継がれるジェラートの製造教室ワークショップを体験いただくことが出来ま

す。

さらに当会場においては、2015年5月～10月に開催される食文化をテーマとする国際博覧会「ミラノ万博」の開催に合わせて、イタリアの食文化・旅文化が体験出来る『ITALIAN collection (イタリアン・コレクション)』

Organized by / Organized by



CARPIGANI GROUP - ALL S.p.A.
Via Emilia, 155



RIMINI FIERA S.p.A.
Via Emilia, 155



PRODEA GROUP S.p.A.
Via Emilia, 155

Main Partner



info@gelato.worldtour.com



Gelato World Tour®
To spread the culture of **gelato**, a fresh, artisan food product, throughout the world.

』を同時開催します。イタリアの多彩な魅力に触れ、文化相互交流・理解促進、食育の促進を祖う、イタリア人感性イベントを展開します。

【実施概要】

- 名称 ジェラートワールドツアー東京
 - 開催日時 2015年9月4日(金)～6日(日)
 - 会場 駒沢オリンピック公園 中央広場
〒154-0013 東京都世田谷区 駒沢公園 1-1
 - 主催 ジェラートワールドツアー東京実行委員会
SIGEP (ジェラート、ペストリー、菓子、ベーカリー製品の展示会)
CARPIGANI GELATO UNIVERSITY, PRODEA GROUP
 - メインパートナー IFI (ジェラート商品ケース製造の国際的リーダー)、PreGel (ジェラート、ペストリー、コーヒーショップで使用する材料の世界最大メーカーでありミラノ万博 2015 の公式ライセンスジー)
 - 同時開催 ITALIAN collection (イタリアン・コレクション)
 - 入場料 無料(飲食・物販については有料)
 - 来場目標 約3万人
 - HP URL <http://www.gelato.worldtour.com/>
- ※上記ホームページよりプレスキット [Press Kit] (ロゴマーク、リリース、過去開催写真等)が順次ダウンロード可能となります。

Facebook: <https://www.facebook.com/GelatoWorldTour>

Flickr: [GelatoWorldTour](https://www.flickr.com/photos/gelato.worldtour/)、[#gelato.worldtour](https://www.flickr.com/photos/gelato.worldtour/)



イタリア文化を体験する3日間の教育

【同時開催『ITALIAN collection (イタリアン・コレクション)』について】

ジェラートワールドツアー東京と同時に開催の『ITALIAN collection イタリアン・コレクション』は、2015年5月～10月に開催される食文化をテーマとする国際博覧会「ミラノ万博」に合わせて開催されるイベントです。当イベントは、世界無形文化遺産である「イタリアの食文化ゾーン」、イタリアを感じる「旅文化ゾーン」、そして「ジェラートワールドツアー東京」の体験型の3つの構成で展開。イタリアの多彩な魅力に触れ、文化相互交流・理解促進、食育の促進を目的として実施します。

- 主催 イタリアン・コレクション実行委員会
- HP URL <http://italian-collection.jp/>

* 問い合わせ: ジェラートワールドツアー東京 プレス事務局 (株式会社ジェラートワールドツアー)

Organized by / Organized by



CARPIGANI GROUP - ALL S.p.A.
Via Emilia, 155



RIMINI FIERA S.p.A.
Via Emilia, 155



PRODEA GROUP S.p.A.
Via Emilia, 155

Main Partner



info@gelato.worldtour.com



GelatoWorldTour®

To spread the culture of **gelato**, a fresh, artisan food product, throughout the world.

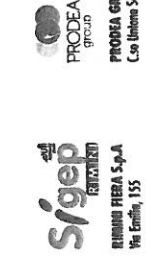
担当：畑中／竹内 TEL:03-3578-1486 Email: press@italian-collection.jp

【参考資料】

- 『ジェラートワールドツアー 東京』開催スケジュール(予定)
 - ・大会参加募集期間 2015年5月1日(金)～6月30日(火)
 - ・審査期間 2015年7月1日(水)～31日(金)
 - ・大会出場者発表 2015年8月1日(土)
 - ・本番当日 2015年9月4日(金)～6日(日)
- 主催者メッセージ
 ジェラートワールドツアー ディレクター：アキッセル・サツゾーリ氏
 「日本のジェラート生産は全国500以上もの専門店やベーストリー店、ホテル、レストランなどに広がり強いジェラート文化の発展を続けています。この大会は職人の技術を披露する絶好の機会となります。私たちはジェラートワールドツアーを長年にわたり協力してきた素晴らしい国、日本で開催できることを喜ばしく思っております。また、私たちのチームに日本出身のメンバーが二人もいます。イトウカオリ、カルピジャニー・ジェラートユニバーシティディレクターとイリエマコト、経験豊富なジェラート職人で日本カルピジャニーユニバーシティ元インストラクターです。」

ジェラートワールドツアー PRディレクター：ヴァレンティナ・リギ氏
 「ジェラートは一般的なデザート以上のものです。その濃厚なクリームさが直感的にそう思わせるのかもしれないですが、ジェラートは毎日新鮮に作られる為、アイスクリームよりもカロリーや糖分が低いこととなります。タンパク質、カルシウム、ビタミンB2を豊富に含んでおり、脂肪分はアイスクリームの約半分しかありません。その為、健康思考なグルメリに愛されるデザートとなっております。ジェラート都市の一つとして東京を選んだことは、ジェラート文化を広げる重要な目的のためにプラス効果をもたらすいい例であります。」

■大会の展望
 ボローニャにジェラートミュージアムがあるくらいジェラートはイタリアに強い伝統があり、37,000以上の店があります。イタリアに起源を置くジェラートは、今では世界中100,000以上の専門店や何百万杯ものジェラートが毎日出されています。
 ジェラートワールドツアーは世界で数十億ドルの価値があるグローバル冷凍業界への進出を果たすべく、東京と東アジア地域の企業や起業家のために機会を提供して参ります。



GelatoWorldTour®

To spread the culture of **gelato**, a fresh, artisan food product, throughout the world.

また、初の『ITALIAN collection イタリアン・コレクション』では、イタリアの食文化や旅文化の体験を通して、相互の文化交流や理解促進、食育などを目的として開催します。

