

# ジェラート

ジェラートとは、主にフルーツの果肉や果汁、牛乳、砂糖などを混ぜたものを凍らせて作ったイタリアを代表するデザートです。ジェラートには、イタリア語で「凍った」という意味があることからそれが名前の由来となつたそうです。一般的なアイスクリームと比べて乳脂肪分が少なく、フルーツを多く使っためさっぱりとした味わいが特徴ですが、空気含有量が少ないため密度が濃く、ジェラート特有のなめらかさを楽しむことができます。

本場イタリアでは、ジェラート専門店は約35000軒もあるといわれているほど多く、1軒1軒のお店にオリジナルレシピがあるそうです。日本のコンビニエンスストアの店舗数は55000店舗(2020年11月度)ということからも、その数の多さが分かります。「ジェラティエーレ」と呼ばれるジェラート職人により、その時期で旬の素材や地元の新鮮な食材を使った何種類もの手作りジェラートが作られています。

