



卸中心のビジネス展開としてオープンしたため、店舗は19㎡と小規模。販売カウンターの奥ではキッチンで働くスナイダーさんとスタッフが見える。2002年の開店時は75種類のフレーバーからスタートし、現在は140種類と増加中。店では常時20種類が、-4℃に設定されたケース内に並ぶ。



右/素材のフルーツは、皮をむいたり種を除いたり手間がかかる作業だが、手はぬかない。左/56㎡の狭い店内の奥のキッチンではイタリア・カルピジェーニ社のアイスクリームマシンを使用。

現在、全米10の店舗の運営を任されたスナイダーさんは、10店舗以上のアイスクリーム店を訪問し、10店舗以上の「の創設者、ジョン・スナイダーさん。このグルメリースクリュームのブームの火付け役ともいえる人物が、しばくの沈黙のあと、「イルラボラトリー・オ・デル・ジェラート」のオープンとともに返り咲き、新たなブームを巻き起こしている。

「この店は、名前のラボラトリー・オ・デル・ジェラートに、スナイダーさんの実験室、NYの高級ホテル「ヒューズ」のクリスマスパティイ用に開発したタラゴンとバニラペーパーをはじめ、リコッタ、ギネスビール、ピーズ、ライス、ローズベタル、日本の桜など、最高の材料を使用し、多様なフレーバーに挑戦し続けている。ゴマ、抹茶など現在ではアメリカでも市販種を得たフレーバーを紹介し、認知度を上げたのもスナイダーさんだ。

「当店のジェラートは、少なめの乳糖、防かたまり剤のイタリア南部の味がベースです。イタリアではサービスマンが中心で、店員は品質管理のうえで従業員のトレーニングに時間がかかるため、これまでは積極的ではなかったが、近々、待ち望まれたマンハッタンの中心部に新店の計画が進んでいる。

スニックスタイプのキートなアイス、ロコも客もオーナーのアイディア。

テーマカラーのブルーと白、シンプルなロゴ、店内のインテリアなどは、すべてスナイダーさんのアイデア。新商品のおしゃれな「ミニポップクル」はキューブ状アイス(6本入り\$8.25)。皿に盛りやすいサイズで、パーティ利用でも人気。



NY本場のアイスクリームを発見!

今、NYはグルメリースクリュームがブーム。イタリア移民がもたらしたジェラートが浸透し、素材とおいしさにこだわった店が続々と登場中。一方で、アイスクリームの歴史とともに親しまれてきたレトロふうも健在。カジュアルに味わえるセレクトシェフの味も注目。多様化したNY本場のアイスクリームを紹介しましょう。

現在も業界を牽引するグルメリースクリュームの生みの親

イルラボラトリー・オ・デル・ジェラート
Il Laboratorio del Gelato

95 Orchard St. (between Broome & Delancey St.) New York, NY 10002 ☎(212)343-9922
営業時間/10時-19時、日・月曜 18時 定休日/無休
<http://www.laboratoriodelgelato.com/>

こんなアイスクリームショップです

2002年8月オープン。店舗規模は1階56㎡(うち売り場19㎡)・地下56㎡。床はベンチ1つのみ。グルメリースクリュームで多店舗展開している「チャオベッラ」の生みの親、ジョン・スナイダーさんがオーナー。卵不使用、乳糖成分少なめのジェラートタイプのアイスクリーム約140種類をそろえ、レストランや卸しを中心に、店頭にも常時20種類が並ぶ。乳糖成分12%のオーガニックミルクなど高品質な素材が基本。メニューは常時開発中で、有名シェフとのコラボレーションメニューも多数。



ジェラートケース内の商品に添えられた140種類のネームカード。

おもなメニュー

アイスクリーム(カップコン)
S:2スcoop \$3.25
M:3スcoop \$4.50
L:4スcoop \$5.75

トッピングはホームメイドホットフッジ、ホイップクリーム、エスプレッソ、モルトの4種類(各0.75)。ほか、「thickミルクシェイク」(\$5.75)、「アイスクリームフロート」(\$5.75)、「アイスクリームケーキ」(\$9.00)、「コーヒーティ」(\$1.00 L \$1.50)などドリンクメニューもそろえる。



店頭には140種類の中から常時20種類が並ぶ。アカシアハニー、ナツメグ、アップルカルパドス、チェダーチーズ、サワークリーム、メレンゲ、リコッタ、ギネスビール、サンパカなどジェラートとは思えないようなものも。写真はブドウの皮の配合率など研究を重ねて生まれたブラックレーズンペーパーとクリーム・フレッシュのSサイズの配合せ(\$3.25)。

NYアイスクリームブームの中心

アメリカは世界一のアイスクリーム生産国であり消費国。スーパーに並ぶ輸入りの大量生産の工場アイスクリームに対して、材料を吟味し、店内にある機械で新鮮に手づくりしている少量生産グルメリースクリュームがNYでは大ブーム。この夏もユニークなフレーバー、オーガニックなどこだわりをもった職人オープンしたグルメリースクリューム店がマンハッタンに次々にオープンしています。

オーナーはグルメリースクリュームブームの火付け役です



オーナー
ジョン・スナイダーさん
Jan F. Snyder

19歳で「チャオベッラ・ジェラート」を創業。味もビジネスも軌道にのりはじめた25歳で売却。2002年アイスクリーム業界にカムバック。



ロウアー・イーストサイドに立地。9.11のテロの影響でマンハッタンへの投資が減ってしまったのを危機感を感じ、再開しようと思ったのが開業のきっかけだ。

