



報道関係各位

2019年7月吉日

Arigat-EU, the authentic deli meat from Europe

イタリア発 IGP・DOP デリミートを使用した特別ディナーを東京と横浜で開催 イタリアの美食文化から生まれた本場のデリミートを日本のメディアに紹介

IGP（地理表示保護）と DOP（原産地呼称保護）のデリミートコンソーシアム（モルタデッラ・ボローニャ IGP、サラミーニ・イタリアーニ・アッラ・カッチャトーラ DOP、ザンポーネとコテキーノ・モデナ IGP）3 団体は、イタリアにて IGP(地理表示保護)や DOP(原産地呼称保護)に認定された、デリミート 4 種類を使用したガラディナーを横浜と東京で開催。7月3日と4日に開催されたディナーには、日本のメディアやフードブロガーを招待し「モルタデッラ・ボローニャ」、「サラミーニ・イタリアーニ・アッラ・カッチャトーラ」、「ザンポーネ」そして「コテキーノ・モデナ」とイタリアの美食文化が生んだデリミートを使用した特別メニューを提供しました。

1 回目のガラディナーは、7月3日（水）横浜のレストラン『クルーズ・クルーズ YOKOHAMA』で開催され、約 20 名のインフルエンサーやジャーナリストが出席し、同レストランの総料理長 石原 恒裕氏が手がけた特別メニューを堪能しました。コース料理ではデリミートの前菜盛り合わせや、野菜と「サラミーニ・イタリアーニ・アッラ・カッチャトーラ」とバルサミコ酢の付け合わせ、「モルタデッラ・ボローニャ」を使用したピスタチオムースをシュー生地詰めに詰め込んだペストリーケーキなど、イタリアの伝統的なメニューが披露されました。



本物の
ヨーロッパの
デリ肉



7月4日（木）に丸の内の『シャングリ・ラホテル東京』のダイニング『ピャチュエーレ』で開催された2回目のガラディナーでは、総料理長アンドレア・フェレーロが昨年引き続き、イタリアのIGPやDOP製品をふんだんに使用したメニューを考案、披露。ディナーには「モルタデッラ・ボローニャ」とくるみオイルを使用したラビオリや、「コテキーノ・モデナ」と黒トリュフやりんご酢のキャベツを使用した一皿、そしてイチジクと塩バニラアイスを使用したデザートを提供し、インフルエンサーの前で、伝統的なイタリアのデリミートを現代的に解釈した料理をプレゼンテーションしました。



両ディナーともゲストをもてなした「コテキーノ・モルタデッラ・ボローニャ PGI」のディレクター、ジャンルイジ・リガサッキは、イタリア料理におけるこれらのデリミートに重要性ならびに、食品の品質を守るPGI・DOP制度のプレゼンテーションを行いました。「日本での3年間のアリガテウのプロジェクトの中で、2年目のガラディナーをむかえられたことをとても嬉しく思います。我々は、限られた期間のなかで日本の消費者の方々にIGPとDOP製品を広める、偽造食品を防止するために様々なイベントやキャンペーンを行ってきました。イタリアの財産とも言えるデリミートを味だけでなく、タンパク質、ビタミン、ミネラルなどの豊富な栄養面でも注目されるように活動していきたいと考えております。」と語りました。

Arigat-EUのプロジェクトは、DOPやIGPに認証された高品質なデリミートを楽しむための様々な活動を行っています。

その活動内容は、日英のオフィシャルウェブサイト <http://www.arigat.eu> や SNS で発信しています。

#arigaEU ハッシュタグのキャンペーンにぜひご参加ください。

Facebook @arigateujp / Instagram @arigateujp / Twitter @arigateujp



本物の
ヨーロッパの
デリ肉



■ 各団体について

モルタデッラ・ボローニャ IGP コンソーシアム

モルタデッラ・ボローニャの保護と発展のために 2001 年に設立されました。また、模造品や偽物の撲滅活動も行います。現在はモルタデッラ・ボローニャ IGP の約 95% を占める 27 社が加盟しています。

カッチャトーレ・イタリアーノ DOP コンソーシアム

サラミーニ・イタリアーニ・アッラ・カッチャトーラ DOP の保護と発展のために 2005 年に設立し、国内外の乱用や偽造品などを監督しています。

ザンポーネ&コテキーノ モデナ IGP

コテキーノ・モデナ IGP とザンポーネ・モデナ IGP の保護と啓蒙のために 2001 年に設立され、この 2 種のデリミートを主に製造する 14 の会社が加盟しております。

国内の PR 問い合わせ先：

Arigat-EU 日本 PR 事務局

PR 担当：森山（モリヤマ）【SivanS 株式会社内】

電話：03-6812-9495 e mail: press@sivans.jp

The content of this press release represents the views of the author only and is his sole responsibility. The European Commission and the Consumers, Health, Agriculture and Food Executive Agency (CHAFAEA) do not accept any responsibility for any use that may be made of the information it contains.



本物の
ヨーロッパの
デリ肉