



報道関係各位

2019年11月吉日

日本全国に広がる、ヨーロッパからの本物のデリミート

「Arigat-EU（アリガテウ）」プロジェクトに参加するレストランが600に到達



イタリアで 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を日本に紹介する、イタリア発のプロジェクト「Arigat-EU（アリガテウ）」は、2018年の東京を皮切りに、2019年は神奈川、埼玉、千葉、群馬に続き、大阪と京都でも本物のデリミートを提供してきました。さらに、愛知、福岡も加わり、600ものレストランがプロジェクトに参加しています。

「Arigat-EU（アリガテウ）」キャンペーンへの参加店が増えているのが群馬です。2016年から現在までイタリア商工会議所からイタリアの品質認証 AQI を取得しているレストラン『レガメント』、化学肥料を使用せずに県内で育てられた旬野菜を使った料理を味わえる『セレンディップ』、焼き立てパンと豊富なパスタメニューで人気の『鎌倉パスタ』、地元住民に愛される居酒屋ダイニング『TIGA 矢中店』など15店で本物のデリミートが味わえます。

(群馬のすべてのレストランを検索：<http://www.arigat.eu/restaurants/gunma-prefecture>)

この「Arigat-EU（アリガテウ）」キャンペーンは、欧州連合（EU）と、イタリア名産のサラミ・ソーセージ・ハムを生産する3団体「サラミーニ・イタリアーニ・アッラ・カッチャトーラ DOP」、
「モルタデッラ・ポローニャ IGP」、
「ザンポーネ・モデナ/コテキーノ・モデナ IGP」が共同で運

営するキャンペーンで、イタリアの高品質な加工肉食品とそれらを使った食文化を日本に紹介することを目的に活動しています。

「サラミーニ・イタリアーニ・アツラ・カッチャトーラ DOP」は、粒状のラードが均一に広がり、ルビーレッドの色合いが特徴的な風味づけされた小ぶりのサラミです。古くからの伝統を尊重し、使用する材料は高品質の豚のカット肉、塩、胡椒、ひとつまみのニンニクのみ。質の高い豚肉はプレートとナイフが連なった機械で細かく切り刻まれます。その後、こねと腸詰め、味付けが行われます。イタリアではアペリティーボ（食前酒）のつまみとして供されることが多く、チーズとの相性も格別とされます。

「モルタデッラ・ボローニャ IGP」は、豚肉だけを使用したデリミートです。円筒形や楕円形をしており、ピンクで、香りが強く、若干スパイスが効いています。厳選された肉を挽き、小さなキューブ状の脂身を加えることで、デリミートに独自の甘味を与えています。繊細で独特の風味と香りがあり、イタリアの食を語る上で絶対に欠かせない存在。フォカッチャやバゲットとともに食べるのが定番ですが、サラダやミートローフをワンランク上のものにする際にも好まれて使われます。

「ザンポーネ・モデナ/コテキーノ・モデナ IGP」は、すべてのデリミートの元祖とされています。伝統的なレシピと同じく高級な豚の肉と皮で作られます。肉は丁寧にミンチにされ、スパイスとハーブ（クローブ、胡椒、ナツメグ、シナモン、ワイン）で風味づけされ、ケーシングに詰められます。調理済みの製品は密封され、風味を安定させるため高温で十分な時間をかけて加熱調理されます。バランスの取れたカロリーがあり、本格的なラグーソースや串焼き、ハンバーガーのレシピに不可欠です。

「Arigat-EU（アリガテウ）」のプロジェクトは、EUの共同出資を受けながら、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

■国内のPR問い合わせ先：

Arigat-EU（アリガテウ）日本PR事務局

PR担当：高谷（タカヤ）【SivanS株式会社内】

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