



報道関係各位

2019年5月

## Arigat-EU, the authentic deli meat from Europe

Arigat-EU ヨーロッパ発 オーセンティックなデリミート

### 東京のレストランシェフがイタリア発デリミートのオリジナルレシピを開発 人気のレストランが贈る特別な一皿のデモンストレーションビデオを公開

東京で人気のレストランシェフ5名が、IGP(地理表示保護)-DOP(原産地呼称保護)に認定されたデリミート4種類(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)を用いて、ユニークでクリエイティブな一皿を編み出しました。そのクッキングデモンストレーションビデオとレシピは、Arigat-EUの公式のウェブサイト <http://www.arigat.eu/recipes> で公開されています。

コテキーノ ラザニア、モルタデッラとスカモルツァのホームメイド フォッカッチャサンドイッチ、パスタ好きに贈るサラミーニを使ったリガトーニ アラビアータやコテキーノを詰め込んだラビオリ、モルタデッラのピッツァなど、それぞれの素材の個性を生かしたユニークな一品を仕上げる調理の様子を視聴できます。

このクッキングデモンストレーションビデオは、IGPとDOP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団体とEU(欧州連合)が食肉加工品(デリミート)の価値の向上と保護を目的に共同で設立したArigat-EU(アリガテウ)の啓蒙活動の一環で制作されました。このプロジェクトは日本市場にイタリアの卓越した美味を伝えるために2018年9月より始まりました。今回、レシピ開発に協力したのは、正真正銘のイタリアンメイド食品の啓蒙やイタリアの農業を保護の活動している文化的な非営利団体「I Love Italian Food」の国際的なネットワークにより選ばれた以下の東京の著名なレストランです。

#### Napoli sta' ca' 【ナポリスタカ】

「ピッツァ・ジェネラーレ モルタデッラ・ボローニャ IGP」

ペペの愛称で知られる Giuseppe Errichiello氏が率いる東京で最も知られるピッツェリアのひとつ。

ペペはかつて Gambero Rosso (イタリアのグルメガイド) で評価され、真のイタリアのピッツァの味を提供するために厳選した材料にこだわり、オイル、小麦粉、トマト、モツァレラなどをイタリアから直輸入しています。

#### Cittino Akasaka 【チッティーノ赤坂】

「モルタデッラ ボローニャ IGP とスカモルツァの自家製フォッカッチャ」

東京の都心にて、トスカーナの味を伝えるチッティーノのオーナーGraziano氏は、とてもシンプルなイタリアを凝縮した一品を提案しました。

#### Mamma Luisa's Table 【マンマルイーザズテーブル】

「コテキーノ・モデナ IGP のラザニア」

オーナーは Pietro Androsani氏。彼を料理の道に導いた祖母の名を看板に掲げた、東京のトレンドを牽引する恵比寿・渋谷地区にある小さなレストラン。



本物の  
ヨーロッパの  
デリ肉



### **Pizzeria Tonino** 【ピッツェリア トニーノ】

「カッチャトーラ DOP リガトーニのアラビアータ」

東京・下高井戸でピッツァとイタリア料理を提供する Pizzeria Tonino は、ユニークなパスタレシピを公開しています。

### **Trattoria dai Paesani** 【トラットリア ダイ パエザーニ】

「コテキーノ・モデナ IGP フィリングのプリン・ラビオリ、モンテプルチャーノワインとラディッキオのソース、サシニオのサントステファノ産レンズ豆、スカンノ産ペコリーノクリーム添え」

サバティーノが率いるトラットリア ダイ パエザーニは、長い間に東京・新宿にアブルッツォ州の郷土料理を紹介し続け、アジアで唯一のアブルッツォ州料理が味わえるトラットリアです。ワインリストは 330 に及びます。

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、日英バイリンガル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 日本 PR 事務局

PR 担当：二田(フタダ)、森山(モリヤマ) 【Sivans 株式会社内】

電話：03-6812-9495 e mail: [press@sivans.jp](mailto: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 (CHAFEA) 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