



報道関係者各位

2019年11月吉日

Arigat-EU、ヨーロッパからの本物のデリミート
日本のプレスやインフルエンサーが
エミリア・ロマーニャ州でイタリアの PDO と PGI を体験

日本人ジャーナリストとインフルエンサーがボローニャ歴史博物館（ペポリ宮殿）の
モルタデッラ・ボローニャ PGI 専用のスペース開設に参加しました。



photo/sakura.doumiyouji



photo/sakura.doumiyouji

日本のジャーナリストとインフルエンサーが、地域の食文化とともにモルタデッラ・ボローニャ PGI、サラミーニ・イタリアーニ・アッラ・カッチャトーラ PDO、ザンポーネ・モデナ/コテキーノ・モデナ PGI という本物のデリミートの素晴らしさを知るために、エミリア・ロマーニャ（イタリア）を訪れるプレスツアーが行われました。

昨年のツアーの高評価を受け、第2弾となる今回は10月21日から25日の日程で行われました。日本からやってきた8人のジャーナリストとインフルエンサーは、デリミートのスライスの生産過程を見るための工場見学や、ボローニャ歴史博物館のモルタデッラ・ボローニャ PGI 専用展示スペースの開会式、さらにフードパーク FICO Eataly World で行われた地元出身の女性たちによる伝統的な地元エミリアン料理教室への参加など、様々な活動を通して PGI と PDO デリミートの魅力に触れる機会を得ました。

このプレスツアーは「Arigat-EU（アリガテウ）、ヨーロッパからの本物のデリミート」が開催しました。

「Arigat-EU（アリガテウ）」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・アツラ・カッチャトーラ PDO」、「モルタデッラ・ボローニャ PGI」、「ザンポーネ・モデナ/コテキーノ・モデナ PGI」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。



初日となる10月21日、ツアーに参加した日本人はボローニャに到着。まずはRistorante Donatello（リストランテ・ドナッテッロ）で伝統的なエミリアン料理で歓迎されました。メニューは、ボローニャの名物パスタであるグラミーニャとソーセージ、そしてラザニアでした。

10月22日は日本人にとって感動的な体験が詰まった一日となりました。午前には農業と食料生産、観光、イタリア文化の分野で活動する人たちにプラットフォームを提供するフードパーク FICO Eataly World を訪れました。その後、Fabbrica della Mortadella (FICO)でブラインドテイスティングランチを楽しみ、夕方からはLe Cesarine という団体とともに地元の女性たちの力を借り、プレスツアー参加者たちはボローニャの伝統料理を作り、それをディナーとしてみんなでいただきました。

この調理過程は、ボローニャの伝統的な料理の秘密を知るユニークな機会でした。前菜としてモルタデッラ・ボローニャ PGI にスプモーネとパルミジャーノレッジャーノを加えたもの。次にネギとハムのタリアテッレと、カボチャのブルーテソースをかけたサラミーニ・イタリアーニ・アツラ・カッチャトーラ PGO。メインには、ポテトとレンズ豆を添えたザンポーネ・モデナ PGI。PGI と PDO のデリミートが主役となった美味しいディナーを堪能しました。

10月23日は、イタリアンデリミートの工場を訪問。ツアーに参加した日本人たちはサラミーニ・イタリアーニ・アツラ・カッチャトーラ PDO の生産過程を直接見ることができました。



photo/sakura.doumiyouji

モデナで美味しいランチを食べた後は、Trattoria Via Ferrari（トラットリア・ヴィア・フェラーリ）でライスされたデリミートとともに、揚げニョッコやティジェツラ（モデナの伝統的なパン）を食べました。さらにツアーは続き、コテキーノとザンポーネ PGI の工場で生産過程を見学しました。夕方には Osteria De' Poeti（オステリア・デ・ポエティ）で夕食を楽しみ、伝統的なコトレッタ・アツラ・ボロネーゼを味わいました。

358 周年を迎えたモルタデツラ・デイを記念して、10 月 24 日はボローニャ歴史博物館で行われたモルタデツラ・ボローニャ PGI 専用の展示スペースの開会式に参加しました。このスペースにはモルタデツラ・ボローニャ PGI の歴史に捧げられた 15 の芸術作品も展示されています。

開会式に参加した後は、ランチを Taverna del Postiglione（タヴェルナ・デル・ポステリオーネ）で 3 種のスペシャルパスタ（トルテリーニのスープ、ラザニア、ラグーソースのタリアテッレ）を食べました。午後はボローニャを観光し、夕方にはボローニャの有名なレストラン Berbere（ベルベレ）で人気のピッツアを食べ、翌日の朝に帰国をしました。

「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、POD や PGI 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。#arigatEU 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

■各団体について

モルタデツラ・ボローニャ PGI コンソーシアム

モルタデツラ・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。現在はモルタデツラ・ボローニャ PGI 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 POD コンソーシアム

サラミーニ・イタリアーニ・アツラ・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 PGI

コテキーノ・モデナ PGI とザンポーネ・モデナ PGI 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：高谷（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 (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