



2018年11月5日

プレスリリース

Arigat-EU、本物のヨーロッパのデリ肉

美味なるイタリアの DOP・IGP デリカテッセンとの出会い 11月6日に東京でディナーイベントを開催

シャングリ・ラ ホテル 東京の総料理長アンドレア・フェレーロによる、
イタリアの特産品を使用した特別メニュー

欧州連合（EU）の DOP（原産地名称保護）と IGP（地理的表示保護）制度に登録されている 4 つの名高いイタリアの加工食品、**モルタデッラ・ポローニャ（IGP）**、**サラミニ・イタリアーニ・アラ・カッチャトーラ（DOP）**、**ザンポーネ・モデナおよびコテキーノ・モデナ（IGP）**を使用した 独創的な絶品レシピが、シャングリ・ラ ホテル 東京のプライベートルームにて 11 月 6 日午後 7 時より開かれるジャーナリスト・フードブロガー向けディナーイベントの特別メニューとして披露されます。同ホテルのレストラン「ピャチェーレ」の総料理長アンドレア・フェレーロ[※]はイタリアンと和食の融合を得意とする達人です。このたび、プロジェクト「Arigat-EU（アリガテウ、本物のヨーロッパのデリ肉）」の正式発表のために、魅力的なこれらのレシピのを調理を同氏にご担当いただくこととなりました。

欧州連合の共同出資により 9 月に始動し、3 年間にわたって実施されるこの新プロジェクト「**Arigat-EU**」では、DOP および IGP 登録されたデリミート（加工肉）の保護に携わる 3 つの組合（主導機関モルタデッラである・ポローニャ組合、カッチャトーラ・イタリアーノ組合、ザンポーネ・モデナとコテキーノ・モデナ IGP 組合）が連携して取り組んでいます。このキャンペーンは



、DOP・IGP の食肉加工品の価値を高め、これらのイタリアン・デリカテッセンの卓越した素晴らしさを日本市場に浸透させることを主な目的としています。**2019年1月より、本プロジェクトは日本国内のおよそ600の飲食店で展開され、イタリア産のこれらの食材が「メインゲスト」として登場する予定です。**

「このような熱の入ったプロジェクトに参加できることに心が躍る思いです」。モルタデッラ・ボローニャ組合のディレクター、ジャンルイジ・リガサッチはこのように話しています。「私達のねらいは、欧州の品質表示に関する知識や認知度を向上させ、食品安全、トレーサビリティ、伝統、信憑性、栄養・健康面、サステナビリティについて消費者の意識を高めるとともに、EUの農産物について適正なイメージを構築し、偽装されていない真正な製品に向けたEUの品質スキームに対する認識を深めてもらうことです。イタリアンと和食には多くの共通点がありますが、特に季節やシンプルさが重視されるという側面があります。私達の食材が日本でレストランの料理や『お弁当』作りにどんな形で活用されるのか知ることは、素晴らしい体験となるでしょう」

Arigat-EU ディナーイベント

シャングリラ・ホテル東京

2018年11月6日- 午後7時より

※アンドレア・フェレーロ総料理長について

イタリア北西部ピエモンテ州のモンドヴィ生まれ。シェフ・フェレーロの料理には、自身が選ぶ季節の食材の自然なシンプルさを生かしたコンテンポラリー・イタリアンを提供したいという強い意思が反映され、日本とイタリアの最高品質の食材が織りなす味と食感のコンビネーションが見事に結実しています。ミシュランの2つ星シェフであるキケ・ダコスタのもとで腕を磨いたシェフ・フェレーロの専門は、伝統的なレシピをベースに、同氏ならではのクリエイティブな工夫を加えた地中海料理です。



本物の
ヨーロッパの
デリ肉



モルタデッラ・ボローニャ組合 について

2001年に設立されたモルタデッラ・ボローニャ組合は、モルタデッラ・ボローニャ IGP の保護、プロモーションが目的です。イミテーションや規定にそぐわない行為を阻止する活動を行っています。現在モルタデッラ・ボローニャ組合には27社が参加しており、その全社でモルタデッラ・ボローニャ IGP の95%を生産しています。

カッチャトーレ・イタリアーノ組合 について

2005年から、カッチャトーレ・イタリアーノ組合は、サラミーニ・イタリアーニ・アッラ・カッチャトーラ DOP の情報、保護、プロモーションに携わっています。監視機能だけではなく、イタリア国内および国外での違法行為、イミテーション、規定にそぐわない行為を阻止する役目を果たしています。

ザンポーネ・モデナとコテキーノ・モデナ IGP 組合について ザンポーネ・モデナとコテキーノ・モデナ IGP 組合は2001年に設立され、コテキーノ・モデナ IGP と ザンポーネ・モデナ IGP の保護、プロモーションが目的です。組合はこの2つの食肉加工品の大半を生産している14社から成り立っています。