



2018年12月05日

プレスリリース

Arigat-EU、本物のヨーロッパのデリ肉

エミリア・ロマーニャ地方の至極の イタリアン・デリフードを堪能する旅

ミシュラン3つ星シェフ マッシモ・ボットウーラと出会い、世界最大の食のテーマパークを訪れ、ユニークなクッキング・クラスでボローニャ伝統料理の極意を学びます。これらは、12月5日～9日に日本から6名のジャーナリストをイタリアのエミリア・ロマーニャ地方へご案内するプレスツアーに組み込まれています。参加者には、モルタデッラ・ボローニャ（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）といった、おいしいDOP、IGP認証付デリフードを中心に、この地方の素晴らしい伝統料理をお楽しみいただきます。

この特別なツアーは、DOP および IGP 認証付デリミートの保護を目的としています。モルタデッラ・ボローニャ、カッチャトーレ・イタリアーノ、ザンポーネ・モデナおよびコテキーノ・モデナ各組合の共同事業であり、EUが共同出資している、日本市場を対象とする3年間にわたる新プロジェクト「Arigat-EU、本物のヨーロッパのデリ肉」の一環として実施されます。

選ばれたジャーナリストの方々には、参加者限定のアクティビティを通じて一流のイタリア製品を知っていただけます。まず、ミシュラン3つ星レストランであり世界のベスト・



本物の
ヨーロッパの
デリ肉



レストラン 50 に選ばれたオステリア・フランチェスカーナのシェフ マッシモ・ボットウーラと、料理学校のイタリア人およびドイツ人の学生が、ザンポーネ・モデナおよびコテキーノ・モデナ（IGP）をベースにしたレシピをご紹介します。レストランレ・チェザリーネでは、地元女性の案内によるクッキング・クラスに参加し、ボローニャ伝統料理の極意をたっぷりお楽しみいただきます。また、世界最大の食のテーマパーク、フィーク・イーター・ワールドでは、農業、食品生産、ツーリズムおよびイタリア文化をそれぞれテーマにしたエリアを訪れます。そして、カッチャトーレ・イタリアーノ（DOP）とモルタデッラ・ボローニャ（IGP）の製造工程を見学する工場訪問や、文化と食の街 ボローニャへのツアーの後にフィデンツァ・ビレッジでショッピングをお楽しみいただきます。

3つの組合は、Arigat-EU プロジェクトにより、ヨーロッパの品質ラベルに関する知識と認知度を高め、食品の安全性、トレーサビリティ、伝統、信頼性、栄養、健康および持続可能性の側面に関する消費者意識を向上させることにより、デリフード産業を推進することを目指しています。また、プロジェクトを通じて、特に日本市場における EU の農産物のイメージを向上させることができるでしょう。2019年には、200軒以上のレストランが、これらの秀逸なイタリア産デリフードをフィーチャーしたスペシャル・メニューを創作する予定です。

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



本物の
ヨーロッパの
デリ肉



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。

キャンペーン情報はこちら

Facebook (<https://www.facebook.com/arigateujp>)

Instagram (<https://www.instagram.com/arigateujp>)

Twitter (<https://twitter.com/arigateujp>)



本物の
ヨーロッパの
デリ肉