



2019年1月7日

プレスリリース

Arigat-EU のグルメプロジェクト始動

200以上のレストランなどが参加

DOP、IGP 認証付イタリアン・デリ肉が東京のシェフたちのキッチンに集結

国際的に活躍する東京のコンテンポラリー・イタリアンのシェフたちが、3種類のイタリア産高級デリミート、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）、コテキーノ・モデナ（IGP）を主役にした美味しい一皿を創作する、グルメプロジェクトが始動します。この新しいグルメプロジェクトには 200 軒以上のレストランと 25 軒を超えるテイクアウト専門店が参加し、本物のイタリアの味を日本に紹介します。シェフたちが自由に発想し、認証付デリミートを使ったレシピを考案して、イタリアの美食の伝統と日本料理の技法の新たなコンビネーションを探ります。テイクアウト専門のレストランは、コールドカット（ハムやソーセージなどの薄切りにした冷肉の料理）を詰めた個性的なお弁当など、最高のヨーロッパ料理を味わうビジネスランチをお届けします。

料理と文化に関するこれらの実験や異なるものを混ぜ合わせて新しいものを作る活動は、

3年間にわたるプロジェクト「Arigat-EU、本物のヨーロッパのデリ肉」の一環として、

DOP および IGP

の各コンソーシアムが協働し、EU（欧州連合）から共同出資を受けて進められます。プロジ

ェクトでは、製品をフィーチャーしたメニューの発表に加え、年に 1

度のワークショップの開催や www.arigat.eu 上でご覧いただける動画レシピブックの制





作など、品質ラベル付製品について楽しみながら理解を深めていただける様々な機会をご用意しています。

今年、東京で「Arigat-

EU、本物のヨーロッパのデリ肉」プロジェクトを展開し、数年以内に日本国内の他の都市数カ所にも活動を拡大していきます。実際には、2020年に関東の4都市（横浜、前橋、埼玉、千葉）でキャンペーンを始め、翌年には関西（大阪、京都）に広げ、名古屋と福岡でも展開します。全体で600軒のレストランが、3種類の高品質デリフードをフィーチャーしたオリジナル・メニューを発表する予定です。

サラミニ・イタリアーニ・アラ・カッチャトーラ（DOP）は、厳選した上質な豚肉に塩、コショウと少量のニンニクのみを加えて作られており、やさしく、繊細な風味をお求めの方にお勧めです。イタリアンの前菜、ハムやサラミとチーズの盛り合わせに加えればとおきの一品になりますし、おいしい軽食としてフィンガーフードにもなり、友人達とアペリティフを楽しむ時にもぴったりです。

モルタデッラ・ボローニャ（IGP）の秘密は、繊細な味わいと食欲をそそる香りの特徴とする、伝統的なイタリアの美食をまさに引き継ぐ、この製品の加工技術にあります。この製品は様々な機会にお楽しみいただけます。例えば、フォカッチャやバゲットにはさめばおいしいおやつに、角切りにして、野菜のピクルスと共にライスサラダに添えれば軽めで風味のよいランチになりますし、ミートローフに加えて焼けば、その風味が引き立つ一品が出来上がります。

コテキーノ・モデナ（IGP）は、すべてのデリミートの原型と考えられており、エネルギー含有量のバランスが良く用途が広いことにより、紹介される機会が増えています。従来の方で調理するだけでも格別な味をお楽しみいただけますが、コテキーノ・モデナ（IGP）を使用して、おいしいミートソースや串焼き、バーガーを作ることができます。





3種類の製品は、シェフたちの想像力をどこまでもかき立て、おいしいコンビネーションにより、たくさんのレシピが生み出されるでしょう。



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