



報道関係者各位

プレスリリース

2020年1月23日

Arigat-EU、本物のヨーロッパのデリミート

## 本物の伝統的なイタリアンデリミートキャンペーン「Arigat-EU (アリガテウ)」は 日本での活動2年目を無事終了

日本でイタリアのPDO（原産地名称保護制度）とPGI（地理的表示保護）デリミートを推進するキャンペーン「Arigat-EU（アリガテウ）、本物のヨーロッパのデリミート」が2年目を無事終了しました。2018年からスタートしたこのプロジェクトは、「ザンポーネ IGP」や「コテキーノ IGP」、「モルタデッラ IGP」、そして「サラミーニ・イタリアーニ・アツラ・カッチャトーラ DOP」といった豚肉加工品を扱う3つのコンソーシアムと、欧州連合（EU）により運営されています。この3年間プロジェクト「Arigat-EU（アリガテウ）」は、日本においてPDOとPGIに関する知識を拡大し、消費者の「信憑性・安全性・トレーサビリティ・正しい表示」への意識を高めることを目指しています。ガラディナー、料理家向けワークショップや、有名レストランによるイタリアンデリミートを使ったレシピの動画作成、さらに日本人インフルエンサーとプレスとともにイタリア現地でのPDOとPGI体験ツアーなど、様々なキャンペーン、イベントなどの活動を通じてその目標を果たそうとしています。



2019年には東京にある人気イタリアンレストランのシェフが作ったオリジナルレシピの動画を作成しました。Pizzeria Tonino（ピッツェリア・トニノ）の「サラミーニとトレビス、スカモルツァチーズのアツラビアータリガトーニ」、Mamma Luisa's Table（マンマルイーザステーブル）の「コテキーノ・モデナ IGP のラザーニャ」、Cittino（チッティーノ）の「モルタデッラ・ポローニャ IGP とスカモルツァの自家製フォカッチャ」、Trattoria dai Paesani（トラットリア・ダイ・パエサーニ）の「コテキーノ・モデナ IGP を詰めたプリン（ラビオリ）」とNapoli sta' ca'（ナポリスタカ）の「ピッツァジェネラーレ」という5つがそれです。これらの調理方法をArigat-EU（アリガテウ）」のウェブサイト [www.arigat.eu/recipes](http://www.arigat.eu/recipes) に掲載しています。

7月には、日本最大のイタリアフェスティバル「Italia, Amore mio!（イタリア・アモーレ・ミオ!）」にPGIとPDOコンソーシアムが初めて参加。このフェスティバルは、2016年に日本・イタリア国交150周年を迎えたことをきっかけに在日イタリア商工会議所により構成され、各エディションには5万人以上の集客があります。3年目と

なる今回はカクテルパーティ、コンサートやクッキングショー、さらにスタンド活動により3日間（7月5～7日）の開催で、イタリアン PDO と PGI 食品はさらなる注目を集めました。スタンドで来場者はモルタデッラ・ポローニャ IGP、サラミーニ・イタリアーニ・アッラ・カッチャトーラ DOP とコテキーノ・モデナ IGP を味わいながら、イタリア食品の歴史、伝統、信憑性、栄養価、健康やサステイナビリティ良質、調理方法やヨーロッパ高質ラベルの見分け方といった「Arigat-EU（アリガテウ）」のキャンペーンにふれる機会を得ました。



Italia, Amore mio! (イタリア・アモレ・ミオ!)に ARIGATEU (アリガテウ) が初参加 (2019年7月赤坂サカスにて)

また、同じく7月に、東京と横浜で PDO と PGI 食品を中心とする様々なイベントを行いました。まず、横浜のレストラン「クルーズ・クルーズ YOKOHAMA」で、日本在住歴20年以上のイタリア美食の教師であり東京のイタリア家庭料理教室「La mia Italia (ラ・ミア・イタリア)」の創立者兼シェフ、Adriana Vallone (アドリアーナ・ヴァッローネ) 氏が料理家向けワークショップに講師として参加。料理家100名以上にヴァッローネ氏は「Arigat-EU (アリガテウ)」プロジェクト、PDO と PGI 食品の歴史、良質、特徴や栄養価、さらにイベントのために特別に用意されたレシピを通じて正しい調理方法と適切なサイドメニューなどをプレゼンテーションしました。

続いて、ガラディナーを2つ開催。最初のディナーはレストラン「クルーズ・クルーズ YOKOHAMA」で行われ、ゲストのためにシェフ石原氏がイタリアン PDO と PGI 食品で素晴らしいメニューを提供しました。2つ目は東京シャングリ・ラホテルの「Piacere (ピャチェーレ)」レストランで行われ、イタリアと日本料理の融合を目指すシェフ Andrea Ferrero (アンドレア・フェレーロ) 氏がイタリアンデリミートを使ったスペシャルメニューを作りました。この2つディナーでは、多くのプレス、インフルエンサーやフードブロガーが参加し、PDO と PGI デリミートの新たな可能性を味わいました。



東京シャングリ・ラ・ホテルで開催されたインフルエンサー・プレス向けガラディナーの様子

「Arigat-EU (アリガテウ)」は、有名なインフルエンサーを集め、PDO と PGI のデリミートの良質、正しい商品の見分け方、調理方法などを説明しています。Salvatore Cuomo (サルバトーレ・クオモ) 氏 (シェフ)、今井和正氏 (シェフ)、Nicole Fung (ニコール・フン) 氏 (フードブロガー)、Andrea Cocco Hirai (アンドレア・コッコ・平

井)氏(フードブロガー)と Francesco Bellissimo (フランチェスコ・ベリッシモ)氏(フードブロガー)5名が選定され、彼らの SNS やブログ、実店舗で PDO と PGI デリミートの情報が発信されています。

2019年10月には、2回目の開催となるイタリアン PDO と PGI 体験がイタリア・エミリア=ロマーニャ州で行われました。日本のプレスやインフルエンサーがエミリア=ロマーニャ州の素敵な食文化やモルタデッラ・ボローニャ IGP、サラミーニ・イタリアーニ・アツラ・カッチャトーラ DOP、コテキーノ・モデナ IGP の魅力に直に触れる機会を得ました。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、様々な体験をしました。



イタリア・エミリア=ロマーニャ州で開催されたイタリアン PDO と PGI を体験するプレスツアーの様子

こうした活動を通じ、「Arigat-EU (アリガテウ)」により本物のデリミートが日本のレストランでも数多く扱われるようになり、取扱いのあるレストランでは、PGI と PDO デリミートを使った期間限定メニューが提供されています。初年度の東京での成功により、2019年からは横浜、前橋、埼玉、千葉など関東地方で200店以上の提供があります。

モルタデッラ・ボローニャ PGI コンソーシアムのディレクター、Gianluigi Ligasacchi は「日本での認知度向上と、高評価をもって2年目の「Arigat-EU (アリガテウ)」を無事終了できました。3年目となる2020年、さらに多くの消費者が本物の PDO と PGI を見分けることができるよう、「Arigat-EU (アリガテウ)」は多くのコンテンツを用意しています。我々がご紹介する本物のデリミートの栄養価、高質や安全性は PDO と PGI ラベルに保証されており、消費者がそれを理解できるよう引き続き努めてまいります。」と語りました。

「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、PDO 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、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

■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](mailto:press@sivans.jp)

