

# TOP

## TASTE ORIGINAL PDO

*high quality products  
from Europe*



欧州連合が出資。表記される内容は著者の見解のみに基づくもので、欧州連合や欧州研究執行機関 (REA) の見解を必ずしも反映させるものではありません。欧州連合や出資機関は表記内容に関して一切責任を負いません。



欧州連合からの資金援助  
によるキャンペーン

欧州連合は高品質な農産加工品を振興  
するキャンペーンを支援します

# ENJOY IT'S FROM EUROPE





# TASTE ORIGINAL PDO

high quality products  
from Europe

## プロジェクト概要

プログラム **EUTOP-ASIA: TOP Taste PDO, high quality products from Europe** (トップ・テイストPDO -ヨーロッパからの高品質な製品) とは、中国や日本のような「EU圏外」の戦略的な2カ国の市場に向けて、ヨーロッパ農産加工の優良品を代表するアブルツォ州のDOP (原産地呼称保護) ワイン およびピアヴェ DOP (チーズ) の販売を促進する目的で企画されます。

各製品の保護コンソーシアムにより提案された本プロジェクトは、EU連合からの出資が承認され (EU規則 No.1144/2014 トピック: AGRIP-SIMPLE-2022-ASIA) 、2023年3月から2026年2月まで3年間に渡って継続されます。

### 目的

本プロジェクトでは、アブルツォ州のDOPワイン (詳しくはアブルツォDOC、モンテプルチャーノ・ダアブルツォDOC、チェラスオロ・ダアブルツォDOC、ヴィッラマーニャDOC) およびピアヴェDOPの品質と信憑性を強調する目的があります。特に、品質・風味・特異性・伝統の観点から安全性や栄養素、製品の本質的な特徴に視点を当てた価値を強く伝える目的があります。この価値とは、中国や日本のような大きな可能性のある2カ国の市場における消費を促進するためのマーケティング戦略の重大要素ともなります。

具体的な目的は以下の通りです。

- 1) 中国と日本に向けたこれらの製品の輸出を拡大して同国の市場におけるポジショニングを確立
- 2) 中国と日本の顧客のDOP認定マークとそれに関与する価値に対する認識を高める

業界関係者および貿易事業者と顧客の双方に関連するターゲットを明確にし、現状に応じた有効的な活動とマーケティングチャンネルを介して上記の目的の達成に努めます (B2BとB2Cを組み合わせた活動を実行) 。

### ターゲットグループ

プロジェクトにより、目標とする2カ国の特徴に基づいた専門家や一般人で構成される特定のターゲットグループが識別されました。欧州DOP製品の生産活動にさらなる価値を与えるという共通目的が戦略の中核であり、また、この2カ国は全く異なる文化を持つため、中国と日本に限定した「テラーメイド」の戦略により差別化することを狙います。

#### 対象国 中国:

1. 貿易事業者
2. メディア担当者
3. 消費者: ミレニアル世代の女性、Tier 1 (北京・上海・広州・深圳) の住民

#### 対象国 日本:

1. 貿易事業者
2. メディア担当者
3. 消費者: ミレニアル世代からゆとり世代、国内5大都市 (東京・横浜・大阪・名古屋・札幌) の住民

欧州連合が出資。表記される内容は著者の見解のみに基づくもので、欧州連合や欧州研究執行機関 (REA) の見解を必ずしも反映させるものではありません。欧州連合や出資機関は表記内容に関して一切責任を負いません。



欧州連合からの資金援助  
によるキャンペーン

欧州連合は高品質な農産加工品を振興  
するキャンペーンを支援します

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE





## TASTE ORIGINAL PDO

high quality products  
from Europe

### メッセージ

冒頭の見出しにあるように、プロジェクト名には「**トップTop**」や「**高いhigh**」という表現が使われています。この表現には、**製品ラインアップの品質の高さ**を意味すると共に**原産地である山岳地の標高**（ピアーヴェDOPのアルプス山脈、アブルッツォ州DOPワインのグラン・サツやマジェッラ国立公園）の意味も込められ、イタリアに高い関心を寄せる中国と日本の顧客に大きくアピールする点となります。原産地呼称保護に指定される両地域は、ユネスコ世界自然遺産ドロミティ山塊、そして3つの国立自然公園および10カ所を超える自然環境保全地域を持つアブルッツォ州のような、**汚染のない壮大な自然を誇る環境**にあります。さらに見出しタイトルで**DOP**や**起源**に関連する表現を使うことで、偽造品が頻繁にみられる2カ国に向けて重要なメッセージを伝える意図もあります。このような詐欺行為は、消費者を紛らわせるだけでなく、誠実に取り組む生産者の功労を台無しにして、呼称を傷つけることとなります。

### DOP認証マーク

原産地呼称保護とは、一般的にDOP（もしくはワインについては、以前の規則に従い現在でもDOCとも呼ばれる）として知られており、一定の地域や州、また特別な場合に限り一定の国が原産地として指定され、その土地の原産品として認識されるヨーロッパの品質認証マークです。このような原産品の品質または特徴は、**特定の地理的環境およびその土地に根づく自然的・人材的な要素、さらに特定の地域内で行われる生産過程に由来または限定して決定付けられます**。このようにして、他のヨーロッパ原産地呼称IGPやSTGのように、DOPには農産加工品の品質基準を守り、製造工程を確保し、**製品の付加価値となる特徴について消費者に明確な情報を提供する目的**があります。このような消費者に提供する貴重な情報は、生産管理規定に遵守することで保証され、さらに保護コンソーシアムにより監視が行われます。

### 製品詳細

アブルッツォ州のワインにより生産地の恵みを大いに感じることができます。伝統を守りながらも新しい取り組みと消費者の嗜好に常に目を向け、ワイン醸造の経験を徐々に発展させてきた住民の功労、その道筋すべてが繊細なニュアンスで表現され、ありのままの特性が映し出されます。

プロジェクトでは**原産地呼称保護の認定を受けた次のワインのプロモーション活動を行います**：**アブルッツォDoc、モンテプルチャーノ・ダブルッツォDoc、トレッピアーノ・ダブルッツォDoc、チェラスオロ・ダブルッツォDoc**。

ピアーヴェ DOP とは、パスタ・コッタタイプのDOP認証ハードチーズです。ベッルーノ県（**アルプス山脈東部、ユネスコ世界自然遺産ドロミティ山塊地域**）の高品質の原料のみが使用され、**着色剤・保存剤は不使用**。塩気の少ない深みのある風味で辛みは一切なく、アルプス山脈の草原や花畑が思い起こされるような独自の風味を特徴とします。4種類の熟成期間、フレスコ（短期）・メツァーノ（中期）・ヴェッキオ（中長期）・ヴェッキオ「セレツィオーネ・ドロ」（長期）を得て完成します。

### 価値

各国における多様な活動において展開されるプロジェクトや特定のメッセージとは、**DOP認証を受けたヨーロッパの農産加工品であると識別できる特徴、さらにその認証ロゴの意義に注視したもの**となります。これらのヨーロッパ農産加工品には以下の価値があるということ、すなわちプロジェクトのコンセプトが明らかに伝わるでしょう。

- **最高レベルの品質と栄養素（品質）**

欧州連合が出資。表記される内容は著者の見解のみに基づくもので、欧州連合や欧州研究執行機関（REA）の見解を必ずしも反映させるものではありません。欧州連合や出資機関は表記内容に関して一切責任を負いません。



欧州連合からの資金援助  
によるキャンペーン

欧州連合は高品質な農産加工品を振興  
するキャンペーンを支援します

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



# TOP

## TASTE ORIGINAL PDO

*high quality products  
from Europe*

- 原材料とあらゆる段階における生産過程の管理に対する慎重な取り組みと保証（安全性と食品トレース）
- 魅力あふれる独自の製品を生み出す伝統的な製法やその歴史に加えて、生産者や地域社会、消費者に対してさらにサステナブルな活動を目指す（サステナビリティ）

欧州連合が出資。表記される内容は著者の見解のみに基づくもので、欧州連合や欧州研究執行機関 (REA) の見解を必ずしも反映させるものではありません。欧州連合や出資機関は表記内容に関して一切責任を負いません。



欧州連合からの資金援助  
によるキャンペーン

欧州連合は高品質な農産加工品を振興  
するキャンペーンを支援します

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE





TASTE ORIGINAL PDO

high quality products  
from Europe

## 原産地呼称保護の認定を受けたアブルツォ州のワイン

コンソーシアムは、プロジェクトの主力製品となる原産地呼称保護の認定を受けた 5 種のワイン、アブルツォ Doc、モンテプルチャーノ・ダブルツォ Doc、トレッビアーノ・ダブルツォ Doc、チェラスオロ・ダブルツォ Doc、ヴィッラマーニャ Doc の権利を保護します。

- **アブルツォ DOC:** 原産地呼称「アブルツォ」とは、地域特有の主要ブドウ品種、特にペコリーノやパッセリーナの品種の保護と活用化の目的で 2010 年に認定され、フレッシュでフルーティ、繊細な香りのワインにこだわる消費者の嗜好に対応しています。原産地呼称「アブルツォ」を通して、ワインの品質や特性、その起源が保証され、その原産地が直接認識されることを目指してきました。これらの製品は主に地域特産の白ワインで、ブドウ畑からワイナリーにまで及ぶ功勞の果てに生み出された最高品質を誇るワインです。
- **モンテプルチャーノ・ダブルツォ DOC:** この製品はアブルツォ州で生産される原産地呼称の認定ワインの内 80% を占め、イタリア国産三大 DOC 認定ワインの一つに挙げられます。丘陵地や高台の土壌を持つブドウ畑で収穫されるブドウのみが使用されます。そのブドウのほぼ全体は単一品種であり、他の品種を加える場合でも、アブルツォ州におけるブドウ栽培に適した赤ブドウ品種のものを低い割合（最大 15%）で加えます。モンテプルチャーノは丈夫な品種で、一般的に発育に時間がかかり、多様な栽培システムに適応して優れた耐久性を持つたくましい特性を持ちます。そのためワインに、魅力的な深い赤色、他には例を見ない赤果実や花畑、スパイスの香り、さっぱりとしてまろやかな風味、そして適度な渋味を含む特徴を与えます。
- **チェラスオロ・ダブルツォ DOC:** さくらんぼうのようなやわらかい赤色を持つ特徴があり、モンテプルチャーノ品種を使用して、特殊な技法で醸造されます。その技法とは、ブドウの皮を使った発酵時間を最小限に抑える、もしくは皮を全く使用しない「イン・ピアンコ」というアブルツォ地域に昔から伝わる技法が採用されます。伝統を守りながらも、近年では技術的な革新への取り組みが行われています。さわやかな風味が繊細な香り結びつき、爽やかで魅力的な風味のワインとして称賛されます。その香りは、デリケートな渋みと果実の香り、繊細で深みのある快い特徴を持ちます。ドライでまろやか、さらにバランスの取れた繊細な風味を特徴とし、アーモンドの後味を残します。
- **トレッビアーノ・ダブルツォ DOC:** 大きな可能性を潜めるこの白ワインには、トレッビアーノ・ダブルツォ品種およびトレッビアーノ・トスカーノ品種のみを使用、またはアブルツォ州の土壌における栽培に適した白ブドウ（最大 15%）を加えて作られます。フローラルでフルーティ、さわやかな香り、すっきりとしてバランスの取れた風味を特徴とします。あまり高貴な品種として知られていませんが、特にアブルツォ州には栽培に最適なエコシステムが存在するため、爽やかな若いワインや成熟したワインを通して著しい成長を遂げています。
- **ヴィッラマーニャ DOC:** 標準タイプとリゼルヴァタイプを揃え、ヴィッラマーニャ地区と周辺地域のみで作られる深みのある赤ワインです。この地域は長年に渡り、高品質のブドウ栽培に特に適した土壌として知られています。深みのあるルビーレッドの色は、熟成が進むにつれて徐々にガーネット色へと変化します。フルーティーで深みのある、特徴的な香りを持ち、リゼルヴァバージョンはスパイスの効いた神秘的な香りを持ちます。深みのある爽やかでバランスの良い風味が特徴です。

欧州連合が出資。表記される内容は著者の見解のみに基づくもので、欧州連合や欧州研究執行機関 (REA) の見解を必ずしも反映させるものではありません。欧州連合や出資機関は表記内容に関して一切責任を負いません。



欧州連合からの資金援助  
によるキャンペーン

欧州連合は高品質な農産加工品を振興  
するキャンペーンを支援します

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE





TASTE ORIGINAL PDO

high quality products  
from Europe

## ピアージェ DOP

ピアージェとは、パスタ・コッタタイプの DOP 認証ハードチーズです。ベッルーノ県（アルプス山脈東部、ユネスコ世界自然遺産ドロミティ山塊地域）の高品質の原料のみが使用され、着色剤・保存剤は不使用。塩気の少ない深みのある風味で辛みは一切なく、アルプス山脈の草原や花畑が思い起こされるような独自の風味を特徴とします。ベッルーノ地域では、ピアージェの製法が世代を超えて引き継がれていて、その起源は 1800 年末期にさかのぼります。

ピアージェに使用される牛乳はベッルーノ県内で生産されたものに限定され、最低 80%はその地区で育った牛の品種、ブルーナ・イタリアーナ、グリッジョ・アルピーナ、ペッツァータ・ロッサ・イタリアーナ、フリゾーナ・イタリアーナに限定した牛乳から作られます。ピアージェの製造に使用される乳酸菌と乳清のスターターは、地域特有の乳酸菌を含む牛乳と乳清のみを加工したものです。このような自然環境が生み出す細菌フローラにより、生産地の地理的な要素を取り入れた微生物学的な特徴が与えられ、チーズの味の特徴を決定付ける要因の一つとして考慮されます。

ピアージェチーズは「若い」レベルから熟成を重ねたレベルまで 4 種類の熟成期間を得て完成します。その熟成期間は、フレスコ（短期）・メツァーノ（中期）・ヴェッキオ（中長期）・ヴェッキオ「セレツィオーネ・ドーロ」（長期）に分類されます。完成品は直径 27~32 cm、高さ 7~8cm の円筒形で、重量は熟成期間に比例して約 6~7 kg に及びます。熟成期間の短いものは、柔らかく薄い色の外皮を持ち、熟成期間が長くなるにつれて厚みと固さが増し、ヴェッキオ「セレツィオーネ・ドーロ」では外皮が濃い黄色になり固くなります。チーズ内部に穴はなく、熟成が短いものは薄い色で、熟成が進むにつれてチーズ内部が固くなって砕けやすくなり（粉チーズ用の固さ）、麦わら色に変化します。

ピアージェ DOP は熟成期間のタイプにかかわらず、どの年齢層においても必要栄養素を補給する エネルギー値が高く消化しやすい健康食品として称賛されます。100 g 当たりの平均栄養素は熟成期間により変わってきます。例えばピアージェチーズ DOP ヴェッキオには約 26 g のたんぱく質、35 g の脂質が含まれ、エネルギー値は 452 kcal です。

自然にグルテンフリーであることに加え、伝統的な製造・熟成過程のおかげで自然にラクトースフリーでもあるため、アレルギー対策として最適な食材です。伝統的な食材を制限することなく健康的でバランスの取れた食事を心がけるといふ食習慣がすっかり定着した現代に最適な食材となります。

欧州連合が出資。表記される内容は著者の見解のみに基づくもので、欧州連合や欧州研究執行機関 (REA) の見解を必ずしも反映させるものではありません。欧州連合や出資機関は表記内容に関して一切責任を負いません。



欧州連合からの資金援助  
によるキャンペーン

欧州連合は高品質な農産加工品を振興  
するキャンペーンを支援します

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE





TASTE ORIGINAL PDO

high quality products  
from Europe

## 振興コンソーシアム

### アブルッツォ州のワイン保護コンソーシアム（代表会員）

- 250社 会員メンバー
- 3万3千ヘクタール
- 1.5百万ヘクトリットル Doc 認定
- 130百万本ボトル生産
- 70% 輸出用として販売

アブルッツォ州のワイン保護コンソーシアムはオルトーナ（キエティ県）に拠点を置く非営利団体です。**250社を超す会員メンバー**を有し、州内地域の原産地呼称の認定を受けた資産を守り最大限に活用し、その権利を保持することに努めています。アブルッツォ州の領域 30%以上は自然保護地域に指定され、4つの自然公園（3つは国立、1つは州立）、10カ所を超える自然環境保全地域や保護エリアが存在し、ヨーロッパで他に例を見ない地域です。長年に渡って**地域の真の資産の保護と活用に取り組む**コンソーシアムが、シンボルとして鷹を選んだことには正当な理由があります。鷹とは強い保護本能を持つ動物で、根気強いアブルッツォ住民を象徴しています。

現行規定は、イタリア法令（2012年6月4日施行）に基づきイタリア農林水産省より承認され、コンソーシアムは、主に商業活動における**原産地呼称の監視・監督・保護**を目的とした以下のような活動を行う団体として認定されています。

1. 技術面に関して、**監督する生産過程が生産管理規定で定められる要件を満たすことを保証**
2. 運営面に関して、**盗作や不公平な競争、横領行為やその他の不正行為から原産地呼称を守ること**。そのためコンソーシアムは Agroqualità 株式会社（行政機関から認定された管理機関アグロクアリター株式会社）から支援を受け、重要な管理業務を行います。

またコンソーシアムは、対象となる呼称の業界団体担当者からの指示がない限り、政府の方針に従う活動を具体的に定め、DOP または IGP の製造部門や販売部門における業務を管理・調整するための**指導役としての役割**も請け負います。さらに DOP (DOCG・DOC) や IGP に関する規定事項を申請することもでき、関連製品について諮問を受けたり、原産地呼称やワインの地域特性表示の保護に関する法律の適用に協力する業務も引き受けます。

広報活動に関しては、UE 規則 1144/2014 の施行により当キャンペーンの実行が可能となったおかげで、コンソーシアムは EU 加盟国以外の国に対して積極的に取り組み、**中国と日本に加えて東南アジア諸国やアメリカ合衆国、カナダ**も対象としています。ワインツーリズムに関してコンソーシアムは Abruzzo Wine Experience（アブルッツォ・ワイン・エクスペリエンス）プロジェクトに取り組み中で、ワイナリーの見学に訪れる観光客への接客対応を改善するために、事業経営者に必要な研修課程を提供しています。

### ピアージェ DOP を保護するコンソーシアム（パートナー）

欧州連合が出資。表記される内容は著者の見解のみに基づくもので、欧州連合や欧州研究執行機関 (REA) の見解を必ずしも反映させるものではありません。欧州連合や出資機関は表記内容に関して一切責任を負いません。



欧州連合からの資金援助  
によるキャンペーン

欧州連合は高品質な農産加工品を振興  
するキャンペーンを支援します





## TASTE ORIGINAL PDO

high quality products  
from Europe

- 150 件 牛乳を提供する畜産農家
- 269.000 個 2022 年総生産個数
- 30.500 個 30 ヶ国に輸出した個数
- 50 賞 近年 10 年間に獲得した品質賞

ピアヴェチーズ DOP を保護するコンソーシアムは、ブスケ・ディ・チェジオマッジョレ（ベッルーノ県）に拠点を置き、DOP を悪用や偽造、不公平な競争から**権利を保護する**目的で 2010 年に設立されました。同時にピアヴェチーズ DOP の特性と独自の特徴を守り、国内・国外の市場でのアウェアネスの**促進**に努め、消費者に情報提供を行いながら製品価値を高める目的もあります。

コンソーシアムは欧州連合より承認された**生産管理規定の要件を満たす工程を保証**します。同規定では生産プロセス全体における各手順がコード化されています。ベッルーノ県で地域特定の牛から得た牛乳が指定される原産地からチーズの製造や熟成作業まで、さらにパッケージやラベル貼り作業や販売業務にまで及ぶ手順が定められています。定められた規則の遵守を保証するため、管轄当局の支援を受けながらピアヴェ DOP の認定を行う機関 CSQA や保護コンソーシアムにより、各作業段階が監視されます。さらにコンソーシアムは、販売活動における商品名の使用を監視することで、全作業において製品の信憑性と純良さが損なわれることがないことを保証する役割も果たします。

保護コンソーシアムの主な活動目的には、ピアヴェ DOP ブランドの広報活動および製品の特性に関する情報を提供することが含まれます。スポーツ関連・文化的・社会的な数多くのイベント、**特に子供や若者に焦点を当てたイベント**（例えば 3D アニメやビデオゲーム）を通して、**消費者**への情報提供に努めます。また研修やワークショップのイベント、主要な国際展示会への参加を通して**業界関係者**への情報提供も行います。さらに原産地呼称を持つ製品に関する文化や伝統を振興するために**教育機関**との協力活動を継続的に実行します。

製品に対するアウェアネスを向上させ消費を拡大するため、コンソーシアムは**広報キャンペーン**、**テレビやラジオ**を活用すると同時に**ソーシャルメディアやネット上**での活動も継続的に行います。コンソーシアムはイタリア国内、および国外でも広報活動に努め、特に**アメリカ合衆国、カナダ、ヨーロッパ諸国、オーストラリア**、そして本プロジェクトにおいて**中国と日本**に向けての活動も展開します。

欧州連合が出資。表記される内容は著者の見解のみに基づくもので、欧州連合や欧州研究執行機関 (REA) の見解を必ずしも反映させるものではありません。欧州連合や出資機関は表記内容に関して一切責任を負いません。



欧州連合からの資金援助  
によるキャンペーン

欧州連合は高品質な農産加工品を振興  
するキャンペーンを支援します

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE







TASTE ORIGINAL PDO

high quality products  
from Europe

## 主な活動内容

### 第1回年間企画

ビジュアルアイデンティティやウェブサイト [www.toptasteoriginal.eu](http://www.toptasteoriginal.eu) およびソーシャルメディア公式チャンネル（中国では Wechat、日本では Instagram により広告活動を実行）の設定、**広報資料**の作成に加えて、プログラム初の年間企画として以下を実行します。

- 各国に特化・特定した常置の**広報局を設置**して、貿易事業者にも消費者にも対応（M6-36）。プロフィールされたメーリングリストの作成（中国・日本の両国）、プレスキットの作成、事前に決められた配信計画に従った継続的なプレスリリースの発信（中国で年4回、日本で年5回）。使用言語は中国語と日本語の予定です。
- 広報局は、主要メディア担当者と共に**継続的な PR 活動**も担当します。これに加えて、キャンペーンの発表と新たな関係を築くために必要な**報道陣向けのイベント**も担当します。イベントの開催都市は毎年変更し、**中国では上海、日本では東京、大阪、横浜**で実施します。さらに中国では、ブランドアンバサダーを採用する予定です。
- 両国において、**一般消費者および業界関係者向けのオンラインウェビナー**を行う予定です。消費者に向けて**毎日の食生活にヨーロッパのワインやチーズを取り入れる方法を提案し、食事への気配りとライフスタイルのつながりを強化させるよう促進する目的**があります。
- 中国でも日本でもソムリエ、シェフ、食品販売業者、輸入業者に向けて**3回のマスタークラス**を開催する予定です。ターゲットグループに向けて、欧州連合が定める製造工程や DOP 認証の価値に関する知識と情報を提供する目的があります。
- 両国において貿易事業者や影響力の強いジャーナリストを何名か選択し、イタリアに招待して**生産地域においてインカミングツアー**を企画します。ツアーでは訪問者のエクスペリエンスに重点を置き、生産地域や製造施設へのガイド付き訪問、さらに業界関係者や生産者と対面できる機会を設けることを予定しています。田園地帯の特産食材を活用した特別ワークショップも開催します。
- さらに日本限定で、選択されたレストラン数件において製品に特化したキャンペーン（**レストランウィーク**）を開催します。詳細は、160件のレストランが参加して、各店のシェフがアブルッツォ州のワイン DOC ピアーヴェチーズ DOP を使った独自のレシピを開発し、一か月間に渡りそのレシピをメニューに取り入れるという内容です。この活動のために必要な情報資料を準備して、全面的にサポートする予定です。

欧州連合が出資。表記される内容は著者の見解のみに基づくもので、欧州連合や欧州研究執行機関 (REA) の見解を必ずしも反映させるものではありません。欧州連合や出資機関は表記内容に関して一切責任を負いません。



欧州連合からの資金援助  
によるキャンペーン

欧州連合は高品質な農産加工品を振興  
するキャンペーンを支援します

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



TOP

TASTE ORIGINAL PDO

*high quality products  
from Europe*

プレス担当事務局

**Blancdenoir Communication Agency**

Piazza Matteotti 25 – Galleria Barchetta  
Desenzano del Garda (BS), Italy

+39 030 7741535

segreteria@blancdenoir.it

欧州連合が出資。表記される内容は著者の見解のみに基づくもので、欧州連合や欧州研究執行機関 (REA) の見解を必ずしも反映させるものではありません。欧州連合や出資機関は表記内容に関して一切責任を負いません。



欧州連合からの資金援助  
によるキャンペーン

欧州連合は高品質な農産加工品を振興  
するキャンペーンを支援します

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE

