



TASTE ORIGINAL PDO

high quality products
from Europe

プレスリリース

初回レストランウィーク「ABRUZZO WINE BY THE GLASS AND PIAVE CHEESE PDO (アブルッツォワインとピアヴェチーズ PDO のテイスティングキャンペーン)」 まもなく開催

11月1日より、日本国内160店のレストランにて、アブルッツォワイン DOP とピアヴェチーズ DOP をご賞味いただけます。ペアリング体験や有名シェフにより考案されたオリジナルレシピを揃えて、多数のご参加をお待ちしております。

加盟レストランについてはこちらをご覧ください:

www.toptasteoriginal.eu

ローマ、2023年10月24日 - 全国160店のレストランが、レストランウィーク「Abruzzo Wine by the Glass and Piave Cheese PDO (アブルッツォワインとピアヴェチーズ PDO のテイスティングキャンペーン)」に加盟しました。新規キャンペーン「EUTOP-ASIA: TOP Taste Original PDO-ヨーロッパからの高品質な製品」の一環として11月中開催されます。アブルッツォワイン DOP およびピアヴェチーズ DOP が、ペアリング体験や数多くのシェフにより考案されたオリジナルレシピが満載の EUTOP メニューの主役を飾ります。全加盟レストランのリストとキャンペーン内容については、本プロジェクトのウェブサイトをご参照ください www.toptasteoriginal.eu

レストランウィークでは、話題のレストランからファインダイニング、また大手外食チェーンにまでおよぶ様々なレストランにおいて、日本のワイン・チーズ愛好家を対象としたメニューが提案されます。初回キャンペーンには多数のレストランから参加応募をいただき、優れた品質を誇るこれらの製品に大きな期待が寄せられているのが分かります。当キャンペーンは、国内全域にわたる各レストランの高い意欲とともに開催されます。47都道府県のうち、特に次の地域に集中します。東京都(31軒)、福岡県(20軒)、愛知県(10軒)、京都府(10軒)、大阪府(10軒)、埼玉県(8軒)。

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

「アブルツォ州の呼称認定ワインにとって、日本はアジア地域初の市場となり、特に首都圏以外の地域で成長し続けています。レストランウィークのようなキャンペーンは新しい愛好家を魅了する絶好の機会となるでしょう」と、プロジェクトの責任者を務めるアブルツォ州ワイン保護コンソーシアムの代表者アレッサンドロ・ニコデミ氏は語ります。「すでにワインに熟知した方々にも、新しいペアリングをお楽しみいただけるでしょう。シェフやソムリエが**多彩な料理やペアリングが生み出しながら**、ワインとチーズの特徴を引き立て、それを表現する多彩なアイデアを体験していただけたと思います」。

また、**ピアヴェ DOP 保護コンソーシアム**は、最も意欲的でクリエイティブなレストランに、**豪華賞品**を提供することを決定しました。代表者モデスト・デ・チェット氏はこう語ります。「キャンペーン終了時、**最良のレシピを考案したレストラン 3 軒に**、最も貴重な熟成バージョン『ピアヴェ・ヴェッキオ・セレツィオーネ・オーロ』が賞品として贈られます。**プロジェクトの対象者となる主要カテゴリ**に向けて、DOP 製品の品質を紹介するさらなるチャンスとなります。プロのシェフが考案した美味しいレシピを通して、消費者にピアヴェ DOP を使った料理を実際に味わっていただくこと以上に効果的な方法はないと言えるでしょう。プロジェクト名にもみられるような『確かな品質』により、**真の卓越を誇る製品に大きな期待を託しています**。この卓越した品質を、さらに多くの方々に体験していただけることを楽しみにしております」。初回キャンペーンでは、**全国において、約 3 万 5000 人の消費者に参加していただくことを目標としています**。

EUTOP メニューをお選びいただくお客様には、**本キャンペーンに関して**、さらにイタリア国内で最も純粋で汚染のない地域で生み出される最高レベルの品質を誇る**ワイン、チーズ**に関して、**豊富な情報や関連資料**を提供します。

アブルツォワインにより、生産地の生命力を大いに感じていただけます。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。各レストランでは、**アブルツォ Doc、モンテプルチャーノ・ダブルツォ Doc、トレヴィアーノ・ダブルツォ Doc、チェラスオロ・ダブルツォ Doc、ヴィツラマーニャ Doc** のワインをご賞味いただけます。

ピアヴェ DOP とは、パスタ・コッタタイプの DOP 認定ハードチーズです。イタリア北部、ベネツィアの近くにあるユネスコ世界自然遺産ドロミティ山塊の麓で生産され、着色剤・保存剤を使わず高品質の原料のみから生み出されます。

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*

まろやかで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。ピアヴェチーズは「若い」熟成レベルからさらに月日を重ねたレベルまで、フレッシュ（短期）・メッツァーノ（中期）・ヴェッキオ（中長期）・セレッツィオーネ・オーロ（長期）の4種類の熟成期間を得て完成します。レストランウィークでは、メッツァーノとヴェッキオ・セレッツィオーネ・オーロの熟成期間のチーズをご紹介します。

プロジェクトに関するその他の情報や目的については、ウェブサイト www.toptasteoriginal.eu でご覧いただけます。キャンペーン「EUTOP-ASIA: TOP Taste Original PDO - ヨーロッパからの高品質な製品」は、各製品の保護コンソーシアムより提案され、欧州連合から支援金を受けて推進されます（UE 規則 No.1144/2014 トピック: AGRIP-SIMPLE-2022-ASIA）。日本国内で開催予定の多彩なキャンペーン活動について、ソーシャルメディアでもフォローしてください。

https://www.instagram.com/toptaste_originalpdofromeu/

<https://www.youtube.com/@TOPTASTEORIGINAL/about>

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

