



あらゆる面で驚異的：ペコリーノ・ロマーノDOPが驚異 (KYOI) プロジェクトで日本人の 味覚を虜にする型破りなレシピ集の主演に

ペコリーノ・ロマーノDOP保護協会は、欧州連合の資金提供（EU規則1144/2014）による3年間の「2024-2027 驚異」プロジェクトの立ち上げにより、日本でのプレゼンスを強化。本プロジェクトは、日本の消費者向けに、ヨーロッパが誇る高品質の農産物に関する情報普及とプロモーション活動の強化を目的としています。これは、2020年から2023年にかけて実施され、成功を収めた「チーズ」プロジェクトを自然な流れで継続するものです。前プロジェクトでは、ペコリーノ・ロマーノDOPが日本のレストラン経営者の間で大きな関心を集め、東京のFoodexなど食品に特化した最大級の見本市を通じて、消費者の皆様ますます喜ばれています。

日本での「驚異」プロジェクト
ジャンニ・マオッティ氏が会長を務める

ペコリーノ・ロマーノDOPチーズ保護協会は、東洋市場におけるこのチーズの認知度向上を目指し、欧州連合の資金提供（EU規則1144/2014）による3年間の「2024-2027 驚異」プロジェクトを立ち上げて、日本でのプレゼンスを強化しています。本プロジェクトは、日本の消費者向けに、ヨーロッパが誇る高品質の農産物に関する情報普及とプロモーション活動を目的としており、2020年から2023年にかけて実施され、成功を収めた「チーズ」プロジェクトを自然な流れで継続するものです。

ペコリーノ・ロマーノDOPの特徴：

ペコリーノ・ロマーノDOPは、生産地域であるサルデーニャ州、ラツィオ州、グロッセート県の農場のみから得られる新鮮な全羊乳を加熱して作られたハードチーズです。テーブルチーズとしては風味豊かで旨味があり、ピリッと塩味が効いており、すりおろすと濃厚な味わいが楽しめます。円筒形をしており、大きいものでは35kgにもなります。

本プロジェクトキャンペーンの内容は、署名の真意を示すものであり、署名が単独で責任を負うものではありません。州研究 行機関 (REA) は、一切の責任を負いません。



CAMPAIGN FINANCE
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





伝統的なイタリア料理のレシピをなかいこうじシェフがクリエイティブにアレンジ：
世界中で愛されているペコリーノ・ロマーノDOPが、「驚異」プロジェクトのために考案された新しいレシピ集の主演になりました。驚くほどの素晴らしさを意味する「驚異」は、まさに類まれな風味と品質をお届けするペコリーノ・ロマーノDOPを味わったときの感覚に他なりません。神戸生まれのなかいこうじシェフは40歳で、イタリアで活躍しています。

伝統的なイタリア料理の原点を日本的なタッチでアレンジした、なかいシェフの極めて独特なレシピの1つをご紹介します。

本プロモーションキャンペーンの内容は、著者の良解のみを示すものであり、著者が単独で責任を負うものです。内容が使用される場合、州委員会および州研究行機関 (REA) は、一切の責任を負いません。



CAMPAIGN FINANCE
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

