

RASSEGNA STAMPA  
DEDICATA ALLA CONFERENZA STAMPA  
DEL 2 OTTOBRE 2024 TOKYO  
Progetto **KYOI**

2024.10.3

<https://www.ice.it/it/news/notizie-dal-mondo/271993>



Agenzia ICE  
Italian Trade & Investment Agency

[Home](#) > [News dalla rete ITA](#) > **CONFERENZA STAMPA DEL PECORINO ROMANO DOP A TOKYO**

## News dalla rete ITA

3 Ottobre 2024

Giappone

### CONFERENZA STAMPA DEL PECORINO ROMANO DOP A TOKYO

Il 02 ottobre a Tokyo il Consorzio di Tutela del Pecorino Romano DOP ha organizzato la conferenza stampa per presentare la nuova iniziativa triennale "Progetto KYOI", finanziato dall'Unione Europea ai sensi del Regolamento UE 1144/2014, ideale continuazione del precedente "progetto CHIZU", realizzato nel periodo 2020-2023 (<https://enjoythetasteoflife.jp/>). Il "progetto KYOI" prevede numerose attività per promuovere il Pecorino Romano DOP al mercato giapponese, tra cui partecipazioni a fiere specializzate, seminari e workshop, campagna presso ristoranti etc., fino al 31 gennaio 2027, termine del progetto. Alla conferenza è stato presente il dott. Riccardo Pastore, Direttore del Consorzio che, in collegamento dall'Italia, ha fornito a una quarantina di giornalisti presenti informazioni sia sul Consorzio che sulla produzione e mercato del formaggio. Hanno partecipato anche un esperto di formaggi e uno chef giapponesi come guest speaker/demonstrator. L'Ufficio ICE di Tokyo, principale attuatore del Progetto in Giappone, ha presentato ai giornalisti, insieme al Direttore del Consorzio, le attività promozionali previste. (ICE TOKYO)

Fonte notizia: ICE TOKYO



ペコリーノ・ロマーノDOP保護協会が  
日本で3年間の販売プロモーション  
「KYOI驚異」実施を発表！

2000年以上の歴史を誇り、イタリアで最も古いチーズと言われる「ペコリーノ・ロマーノDOP」。同チーズは、塩味に加え、熟成由来のうま味、羊乳由来の脂肪味が特徴で、テーブルチーズだけでなく、削って料理の調味にも使用されている。

その原材料から生産プロセスを監視・保護するとともに、販売促進、消費者への情報提供なども行うのが、ペコリーノ・ロマーノDOP保護協会だ。

同協会が日本市場でのさらなる認知向上のため、EU支援のもと、2024年2月1日から2027年1月31日までの3か年間、プロモーション活動「KYOI驚異」を行う。その記者発表会が、イタリア大使館貿易促進部の協力のもと10月2日、東京・池袋の「学校法人 後藤学園 武蔵野調理師専門学校」で行われた。

このプロジェクトでは年末にかけて、広告キャンペーンの他、展示会への参加、それにレストランプロモーションも予定している。

◎イタリア大使館貿易  
促進部（食品飲料部門）

☎03 (3475) 1401



2024.10.22 ANSA

[https://www.ansa.it/sito/notizie/mondo/news\\_dalle\\_ambasciate/2024/10/04/pecorino-romano-dop-gusto-e-immaginazione-in-giappone\\_e356406f-fa9e-41e5-9104-9c750ee4398c.html](https://www.ansa.it/sito/notizie/mondo/news_dalle_ambasciate/2024/10/04/pecorino-romano-dop-gusto-e-immaginazione-in-giappone_e356406f-fa9e-41e5-9104-9c750ee4398c.html)

A.it

Menu Sezioni Canali Regioni Foto Video Podcast

# Pecorino Romano Dop, gusto e immaginazione in Giappone

Progetto Kyoï per consolidare interesse ed espansione mercato



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

**S**i è svolto alla scuola di cucina Musashino Chorishi Senmon Gakko, nel quartiere di Ikebukuro a nord di Tokyo, il programma per la promozione del Pecorino Romano Dop in Giappone, inteso a valorizzare il business e l'immagine del prodotto sui mercati internazionali.

Il progetto "Kyoï" - che per l'occasione ha radunato un folto numero di media specializzati e numerosi influencer, è stato introdotto da un collegamento online da Riccardo Pastore, Direttore del Consorzio Tutela Pecorino Romano Dop, un'associazione che racchiude una filiera di quasi 8.600 allevatori riconosciuti in tre regioni di Italia: Lazio, Toscana e Sardegna.

Al pari dei precedenti anni, durante la stagione 2023 il Pecorino Romano ha confermato la forte propensione all'export, con il 59% della produzione destinata ai mercati internazionali; il Giappone si assesta al quinto posto dopo gli Stati Uniti, l'Unione Europea, il Regno Unito e il Canada. L'elevato livello di apprezzamento dei prodotti di qualità del Made in Italy, e la popolarità intrinseca della cucina italiana nel Sol Levante fanno del Giappone un mercato dalle grandi potenzialità di crescita. E proprio per illustrare la cura e l'impiego del prodotto è stato organizzato un seminario in presa diretta per il folto pubblico presente in aula, a cura di Yoshihiko Sano, Direttore di Cheese Professional Association. A seguire una dimostrazione di cucina valorizzata da Tetsuji Iio, Vice preside del Collegio di Musashino.

**Il piano di comunicazione organizzato dal consorzio, finanziato dai fondi Ue e con il supporto dell'ufficio Ice di Tokyo, ha quale obiettivo principale una diffusione sempre più capillare dei prodotti di qualità europei, nell'ottica del rispettivo sviluppo sul mercato e di un congruo posizionamento nel segmento maggiormente remunerativo del comparto. Ai fini di una maggiore conoscenza del prodotto, rispetto a formaggi simili diffusi nel mercato giapponese, il progetto si impegna a comunicare le caratteristiche biologiche e nutrizionali con momenti esperienziali di conoscenza sugli aspetti organolettici e gastronomici del Pecorino Romano Dop. Rispetto ai dati emersi dalle ultime manifestazioni fieristiche dedicate alla gastronomia, tra le quali il Foodex di Tokyo, il prodotto sta entrando di diritto nel paniere dei prodotti caseari nel mercato nipponico. In questo modo il progetto "Kyoï" intende capitalizzare in primis le leve di differenziazione del mercato di riferimento, i riconoscimenti comunitari e il valore aggiunto delle produzioni di eccellenza.**





15  
藤本祐子

Account URL:

[https://www.instagram.com/yuko\\_fuji3/](https://www.instagram.com/yuko_fuji3/)

Post URL:

[https://www.instagram.com/p/DA01OEvTp6U/?img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/DA01OEvTp6U/?img_index=1)

Follower:11,000





16  
yocco0722

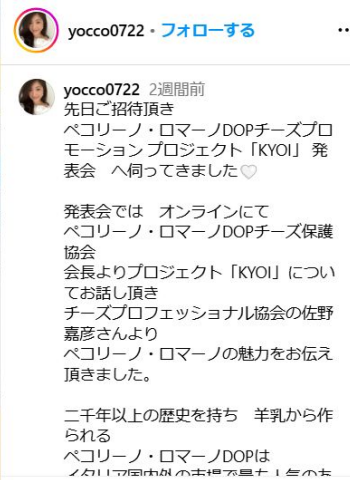
Account URL:  
<https://www.instagram.com/yocco0722/>

<https://ameblo.jp/yocco0722/>

Post URL:  
[https://www.instagram.com/p/DAzxG5tTkCL/?img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/DAzxG5tTkCL/?img_index=1)

<https://ameblo.jp/yocco0722/entry-12870276785.html>

Follower:3098







18  
津野 紘菜/Hirona Tsuno

Account URL:

[https://www.instagram.com/hirona\\_0701/](https://www.instagram.com/hirona_0701/)

Post URL:

[https://www.instagram.com/p/DAn25QUzkM9/?img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/DAn25QUzkM9/?img_index=1)

Follower:15,000





19  
ともみ 🎀《健康美人ともみ》

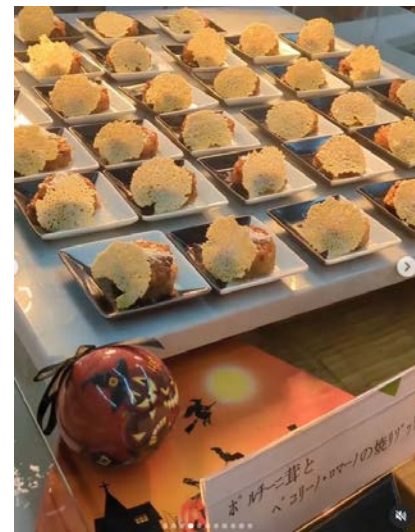
Account URL:

[https://www.instagram.com/tomomi\\_bhealthy/](https://www.instagram.com/tomomi_bhealthy/)

Post URL:

[https://www.instagram.com/p/DAqSFMzPT-Z/?img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/DAqSFMzPT-Z/?img_index=1)

Follower:10,000







20

AYA/candyme\_a

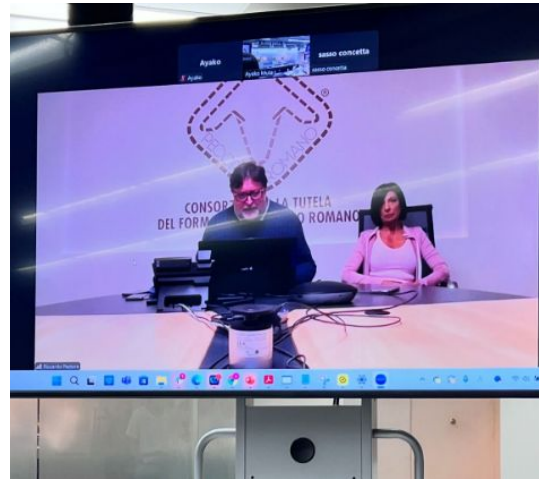
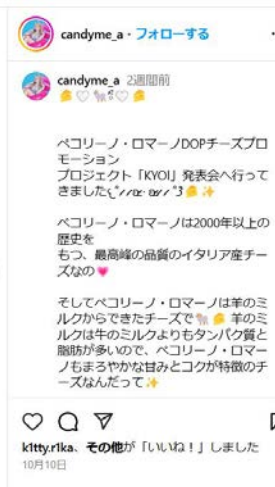
Account URL:

[https://www.instagram.com/candyme\\_a/](https://www.instagram.com/candyme_a/)

Post URL:

[https://www.instagram.com/p/DA010EvTp6U/?img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/DA010EvTp6U/?img_index=1)

Follower: 11,000





## 21 こまり/komari0331

Account URL:

<https://www.instagram.com/komari0331/>

Post URL:

[https://www.instagram.com/p/DA3ERobTYU-/?img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/DA3ERobTYU-/?img_index=1)

Follower:19,000







22

長谷川真美 /maami.hase

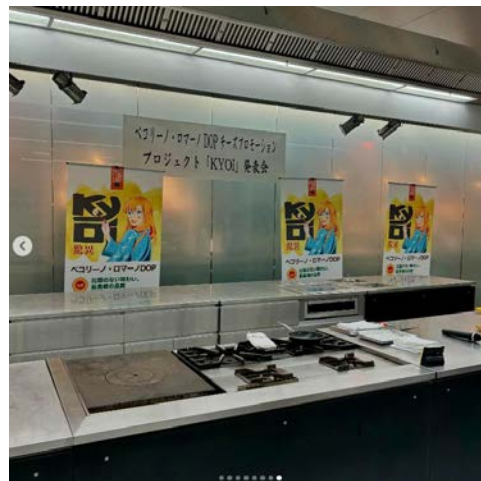
Account URL:

<https://www.instagram.com/maami.hase/>

Post URL:

[https://www.instagram.com/p/DA3SV9MSNEw/?img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/DA3SV9MSNEw/?img_index=1)

Follower:51,000







23

みかこ / mikakohisa

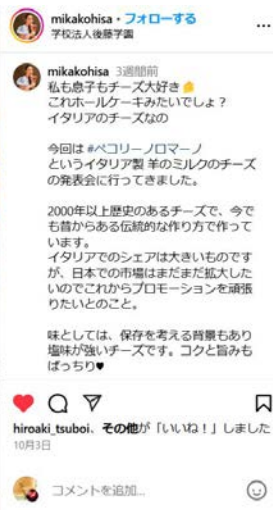
Account URL:

<https://www.instagram.com/mikakohisa/>

Post URL:

[https://www.instagram.com/p/DAPfi7VzhLm/?img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/DAPfi7VzhLm/?img_index=1)

Follower: 16,000



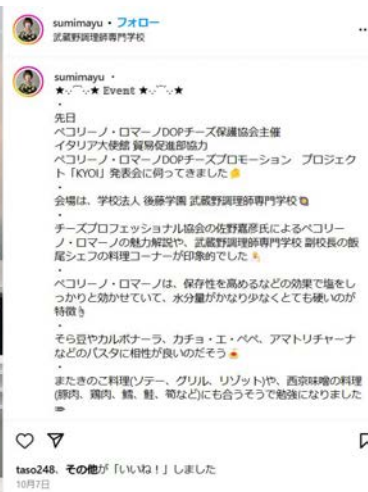


24  
土屋まゆ /sumimayu

Account URL:  
<https://www.instagram.com/sumimayu/>

Post URL:  
[https://www.instagram.com/p/DA0dRv1TRzI/?img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/DA0dRv1TRzI/?img_index=1)

Follower:30,000







## 25 世手子 /rojide

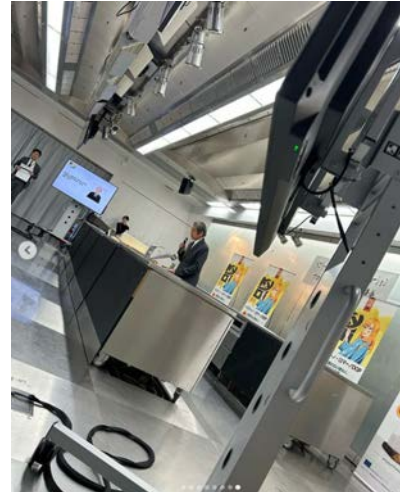
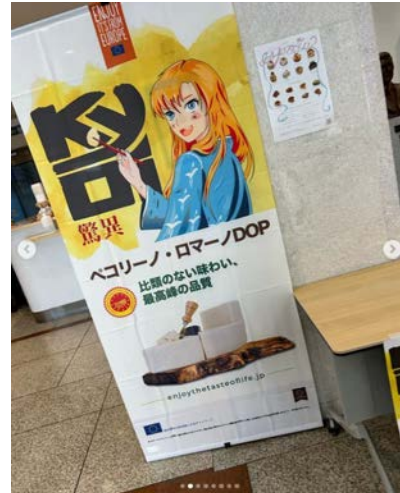
Account URL:

<https://www.instagram.com/rojide/>

Post URL:

[https://www.instagram.com/p/DAXeOXkycMe/?img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/DAXeOXkycMe/?img_index=1)

Follower:45,000







26

島津仁美 /hittan08

Account URL:

<https://www.instagram.com/hittan08/>

Post URL:

[https://www.instagram.com/p/DA7qXqmqzVIT/?img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/DA7qXqmqzVIT/?img_index=1)

Follower:2,700



hittan08・フォロー

hittan08 イタリア発羊乳チーズ  
ベコリーノ・ロマーノDOP  
チーズプロモーション  
プロジェクト【KYOI】発表会へ！

カルシウムやミネラルが豊富で  
そのまま食べても美味しく、  
お料理にも欠かせないチーズ  
最近では、銘柄だけでなく  
産地にもこだわって買う人も多いですよ！

ワイン&チーズが大好きな私は、  
ベコリーノ・ロマーノDOP  
チーズプロモーション  
プロジェクト【KYOI】発表会へ伺いました！

今回ご紹介いただいた、  
“ベコリーノ・ロマーノDOP”

“ベコリーノ・ロマーノDOP”は、  
2000年以上の歴史。  
極で保存性を高めた最古のチーズ

♡ 🔍 🗨

0300hs. その他が「いいね！」しました  
10月10日

コメントを追加





## 28 中川美香 / にゃんさん

Account URL:

<https://www.instagram.com/miiii0228/>

Post URL:

<https://www.instagram.com/p/DAqdX-cyRIn/?igsh=MXdiZ2FpYnRxNWl1ZA%3D%3D>

Follower:21,000







29  
**IKUchan** ✨

Account URL:  
<https://www.instagram.com/ikuchannel73/>

Post URL:  
[https://www.instagram.com/p/DAqaDmYzS\\_0/?img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/DAqaDmYzS_0/?img_index=1)

Follower:33,000



ikuchannel73 • フォロー

チーズ大好き  
ペコリーノ・ロマーノDOPのイベントへ参加しました

2000年以上の歴史をもつ、最高峰の品質のイタリア産チーズ

羊のチーズ、ペコリーノ、牛よりも、タンパク質や脂肪が多く、ミルクで濃厚な味わい

プロジェクト『KYOI』  
驚異的な美味しさと言う意味。

本当に美味しくて、  
食べ慣れた味で落ち着く  
試食ではおかわりしちやった

ワインと一緒に楽しみたい

@enjoy\_the\_taste\_of\_life  
#KYOI  
#ペコリーノロマーノdop







31  
早坂まりな /yuyuyu\_marina

Account URL:

[https://www.instagram.com/yuyuyu\\_marina/](https://www.instagram.com/yuyuyu_marina/)

Post URL:

<https://www.instagram.com/p/DA7a188T03z/?igsh=dmFnb2NmZTlzZHAw>

Follower:55,000





32  
山中ありさ

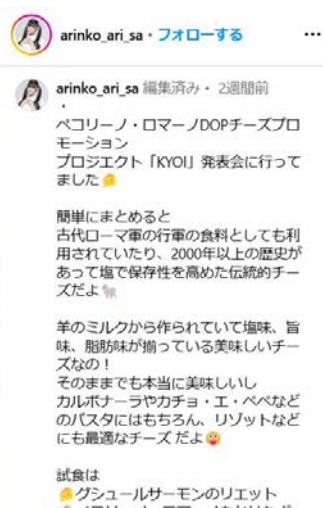
Account URL:

[https://www.instagram.com/arinko\\_ari\\_sa/](https://www.instagram.com/arinko_ari_sa/)

Post URL:

<https://www.instagram.com/p/DA705AjSBbB/?igsh=cWh5cHl1ejludmo0>

Follower:17,000







34  
益田美紀 /mokomokomiki

Account URL:

<https://www.instagram.com/mokomokomiki/>

Post URL:

<https://www.instagram.com/p/DA7p8PUSHQ9/?igsh=MW85MjNwcm5hd2Zwcg%3D%3D>

Follower:35,000



mokomokomiki · フォローする  
武蔵野調理師専門学校

mokomokomiki 編集済み · 1週間前  
ペコリーノ・ロマーノDOPチーズプロモーションプロジェクト「KYOU」発表会へ

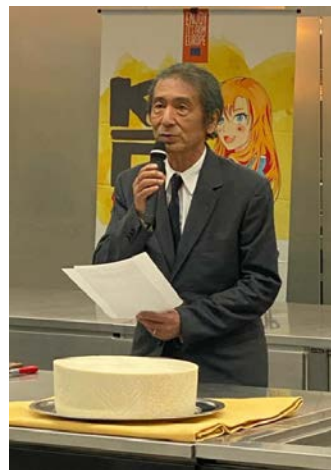
ペコリーノ・ロマーノDOPチーズ  
イタリアで二千年以上の歴史を持つ最古のチーズ  
高いオリティティ固くて美味しいので『驚異』なチーズと言われています  
羊のチーズ

カルシウムもたっぷり  
タンパク源でビタミンB1,B2なども栄養豊富な  
天然のラクトースフリー（乳糖不使用）も嬉しい

熟成期間によって食べ方も違い

shimizu\_hirokata. その他が「いいね！」しました  
10月10日

この投稿へのコメントは制限されています。





35  
内山愛優 /miyuyu0323

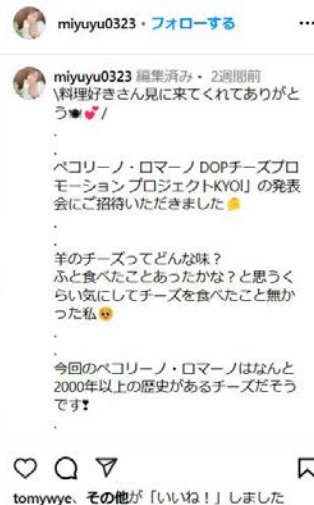
Account URL:

<https://www.instagram.com/miyuyu0323/>

Post URL:

<https://www.instagram.com/p/DA7p8PUSHQ9/?igsh=MW85MjNwcm5hd2Zwcg%3D%3D>

Follower:35,000







36

## Miki's World Table

Account URL:

[https://www.instagram.com/demiyo\\_0516](https://www.instagram.com/demiyo_0516)

Post URL:

[https://www.instagram.com/p/DARWPj\\_sTbIT/?img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/DARWPj_sTbIT/?img_index=1)

Follower:3,700





## 37 lily2018love

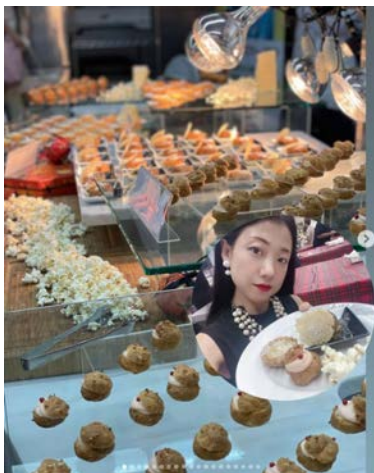
Account URL:

<https://www.instagram.com/lily2018love/>

Post URL:

[https://www.instagram.com/p/DAnQk\\_FJ7oU/](https://www.instagram.com/p/DAnQk_FJ7oU/)

Follower:28,000







38

梶田泉

/kajitaizumi\_cheese\_ebisu

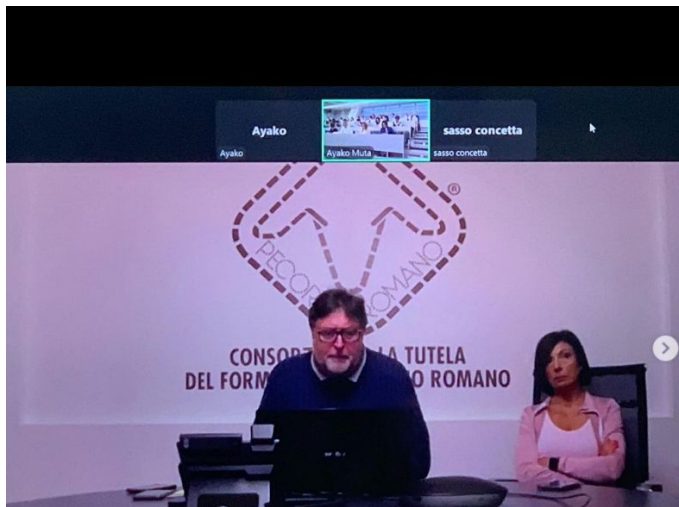
Account URL:

[https://www.instagram.com/kajitaizumi\\_cheese\\_ebisu/?hl=ja](https://www.instagram.com/kajitaizumi_cheese_ebisu/?hl=ja)

Post URL:

[https://www.instagram.com/p/DA8HfnATkn/?hl=ja&img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/DA8HfnATkn/?hl=ja&img_index=1)

Follower:1,143



kajitaizumi\_cheese\_ebisu • フォロー



kajitaizumi\_cheese\_ebisu 10月2日(水)にペコリーノロマーノ協会主催のセミナーしました。これから数年に渡ってペコリーノロマーノ協会では世界的なプロモーションをするようで、日本でのキックオフセミナー。

ペコリーノロマーノ協会会長によるセミナーが面白かったです。

イタリアのDOP羊チーズの生産量90%以上がペコリーノロマーノとは知らなかった！！

羊乳チーズとしてはダントツに幅広く愛されているのだなあ。そのまま食べるよりは調味料的な使い方がメインだから、日本でもパルメザンの羊バージョンと考えればいろんな使い方の可能大。

後半の料理への提案では、羊特有の風味が味にまろやかさを加えるので、甘めの味付けの和食の隠し味によい、というお話もあり、学び大きなセミナーでした。

#KYOI

#ペコリーノロマーノdop

#EnjoyTheTasteOfLife

編集済み・2週間前

