



## 大阪で開催のFOODEX JAPAN in 関西で、ペコリーノ・ロマーノDOPが主役にー由緒あるチーズが「Kyoï」プロジェクトで日本のビジターを魅了

美味しく、用途が広く、形状も食感も独特なペコリーノ・ロマーノDOP。ヨーロッパの卓越した品質を象徴するチーズが、日本で再び脚光を浴びます。アジアを代表する飲食業界のプラットフォームの1つであるFOODEX JAPAN in 関西は、2025年7月23日～25日に大阪で開催。会期中は多彩なイベントが実施されます。ペコリーノ・ロマーノDOP保護協会が推進し、欧州連合が共同出資している「Kyoï（驚異）」プロジェクトは、初年度の成功を経て、日本での戦略的なイベントの数々を展開の柱として今年で2年目を迎えます。このプロジェクトは、ペコリーノ・ロマーノDOPをはじめ、欧州のDOP製品の日本における認知度を強化し、新しい食文化に対応する現代的な食材として位置付けることを目標に掲げています。

会期中に予定している催しは、以下のとおりです。

- **Ho.Re.Ca.業界向けセミナー**  
2025年7月24日 13:00～14:00  
ペコリーノ・ロマーノDOPならではの品質と料理への取り入れ方に焦点を当て、ホテル、レストラン、ケータリング業界関係者に、知識と情報を提供します。
- **輸入業者向けワークショップ**  
2025年7月24日 15:00～16:00  
商取引関係者を対象とした専門的なミーティング。ペコリーノ・ロマーノDOPに関する知識を深め、市場展開の可能性を掘り下げます。
- **料理人向けレッスン**  
2025年7月25日 12:00～13:00  
創造性と文化的な融合をテーマとした実践的なセッション。日本の飲食業界において、主要な食材としてのペコリーノ・ロマーノDOPの価値を高めることを目的としています。
- **アフターショー**  
2025年7月25日 17:00～20:00、開催場所：ザ・ガーデンオリエンタル・大阪  
親睦を深める打ち上げイベント。美食文化を称え、関係機関と業界関係者間の交流を促進します。





- **業界誌との二者間ミーティング**

2025年7月23日

『あまから手帖』『たる』『食品新聞』など、日本の主要誌による独占インタビュー。ペコリーノ・ロマーノDOPの価値と千年の歴史を、業界関係者と一般消費者に向けて発信します。

このような活動により「Kyoji」プロジェクトは、ペコリーノ・ロマーノDOPを通じてヨーロッパが生み出す高品質製品の卓越性を継続的にアピール。歴史的な背景を色濃く反映するチーズが、国境を越えてクリエイティブで持続可能な料理の主演となることを示しています。イタリアと日本、千年を超える2つの食文化の融合を目指すというメッセージが込められたプロジェクトです。

本プロモーションキャンペーンの内容は、著者の真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はありません。内容が使用される場合、欧州委員会および欧州研究機関（REA）は、一切の責任を負いません。



本キャンペーンは  
欧州連合からの資金  
援助を受けて実  
施されています。

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE

