



11月にKYOI(驚異)プロジェクトが日本のレストランでペコリーノ・ロマーノDOPを称えるイベントを開催

ペコリーノ・ロマーノDOP保護協会の推進する、欧州連合共同出資によるKYOIプロジェクトは、11月に日本の首都東京にて、ペコリーノ・ロマーノDOPの国際的なプロモーションにおける新たな、そして重要なステージを迎えます。ヨーロッパの認証製品の価値を高め、アジア市場で新たな地位を確立することを目的としたこの企画は、東京およびその周辺における最も有名なイタリア料理店の何軒かで、2週間にわたって開催されます。参加レストランでは、ペコリーノ・ロマーノがテイastingメニューや特別メニューの主役を飾ります。

2025年11月7日から10日まで、次のレストランでペコリーノ・ロマーノDOPを使用したメニューが提供されます。 Trattoria Luglio(トラットリアルーリオ)、Don Giovanni(ドン・ジョバンニ)、El Portego(エル ポルテゴ)、Il Doge(イルドージェ)、Tanta Roba(タンタ ローバ)、Panzerotteria(パンツェロッターリア)、Hostaria Casa Bella(ホスタリア カーサ ベッラ)、Osteria Tre Pazzi(オステリア トレ パッツィ)、Trattoria Il Ponte(トラットリア イル ポンテ)、そして茨城のレストランKiro、Sakurazaka Vivace(さくら坂VIVACE)2025年11月11日から14日までは、次の高級イタリアンレストランでペコリーノ・ロマーノを味わうことができます。Divino(ディヴィーノ)、Trattoria della Lanterna Magica(トラットリア・デッラ・ランテルナ・マジカ)、La Trattoraccia(ラ トラットリアッチャ)、Mamma Luisa's Tables(マンマ ルイザズ テーブル)、Clandestino 41(克蘭デスティエーノ 41)、Don Sabatini Haneda(ドンサバティエーニ羽田空港店)、Sabatini di Firenze Daimaru(サバティエーニ・ディ・フィレンツェ大丸東京店)、Il Cardinale Ginza SIX(イル カルディナーレ 銀座本店)、Sabatini di Firenze Tokyo(サバティエーニ・ディ・フィレンツェ 東京店)、Trattoria La Tartarughina(トラットリア ラ タルタルギーナ)、Trattoria dai Paesani(トラットリア ダイ パエサーニ)、Ponte Italian Restaurant(イタリアレストラン PONTE)、Coulis(クーリ)、Pizza Strada(ピッツァ ストラダ)、Peperosso(ペペロッソ)、Bar Tafazzi(バール タファツィ)。

各レストランでは、ペコリーノ・ロマーノDOPの多様なニュアンスを引き立てるオリジナル料理を提供します。ペコリーノ・ロマーノの力強く風味豊かな味わいは、現代の料理や日本の食のトレンドに完璧にマッチします。



KYOIプロジェクトは、ペコリーノ・ロマーノDOP保護協会が実施するプロモーションおよび国際化戦略の基本要素であり、世界的に知られ、高く評価されているヨーロッパの優れた認証農産食品を、アジアなどの成長性の極めて高い市場でアピールすることを目的としています。

料理の伝統と革新が交わる街東京は、品質、信頼性、持続可能性を重視し、味の文化を広め、イタリアと日本の絆を深める格好の舞台であることを証明しています。

ペコリーノ・ロマーノDOPは、KYOIプロジェクトを通じて、イタリア料理の最高峰を物語る製品の歴史、伝統、独自性を東京に伝え、世界中でヨーロッパの品質を広めるアンバサダーとなります。

本プロモーションキャンペーンの内容は、蕎麦の良質のみを示すものであり、蕎麦や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.

