



東京で開催されるFOODEX 2026にKYOIのペコリーノ・ロマーノDOPが登場:イタリアの驚異が再び主役に

ペコリーノ・ロマーノDOPが再び国際的な注目を集めることとなり、今回も日本が特別な舞台として選ばれました。KYOIプロジェクトは、2026年3月10日から13日まで東京ビッグサイトで開催される国内最大の農産食品見本市・第51回FOODEX JAPANで、主役級の存在となるでしょう。70か国から約3,000の出展者と72,000人以上の業界関係者が参加するこの戦略的なイベントでは、品質、トレーサビリティ、健康への高まる関心を目にすることができます。FOODEXへの出展は、欧州連合が共同出資する3年間のプロジェクト「KYOI 2024-27」の3年目、最終年における活動の一環です。同プロジェクトは、日本市場、そしてより広くアジアにおけるペコリーノ・ロマーノDOPの認知度と位置づけを強化することを目的としています。この価値向上への取り組みにより、同製品は、千年の伝統と厳格な生産基準、そして食の多様性を兼ね備えた、欧州の卓越性を体現する親善大使としてのイメージを確固たるものにしました。

FOODEXへの参加は、ペコリーノ・ロマーノDOPの国際化プロセスにおける重要なステップです。原材料の品質と真正性にますます注意を払うようになっている日本市場は、歴史、地域、文化を内包するこの製品にとって、有望な市場であることが示されています。KYOIプロジェクトの活動により、イタリアの伝統的かつ象徴的な料理が再解釈され、日本のレストランで提供されるようになり、本物の味と品質保証を求める消費者の興味関心を引き起こしています。同プロジェクトは特設ブース(東京ビッグサイト - ブースW2 G 39)にて展示され、テイastingや専門的な講習会が予定されています。特に、3月11日午前11時には、シェフおよび業界関係者を対象とした交流会が開催されます。この交流会には、イタリア大使館貿易促進部部長、ペコリーノ・ロマーノDOP保護協会会長が参加し、Mitsumasaシェフ監修の料理の実演も行われます。イタリアとヨーロッパの農産物遺産の象徴であるペコリーノ・ロマーノDOPの歴史、生産技術、風味特性について皆様にお話するまたとない機会となるでしょう。





「私たちは、KYOIプロジェクトを通じてこれまで達成した成果にとっても満足しています」と、同協会のジャンニ・マオッディ会長は述べています。「日本市場は、私たちにとって非常に興味深い分野であり、極めて有望な見通しを示しています。ヨーロッパの認証製品とイタリアの美食文化に対する関心の高まりは、私たちが正しい方向に進んでいるという事実を表しています。私たちの取り組みは、ペコリーノ・ロマーノDOPのプロモーションと価値向上に引き続き投資し、戦略的な国際市場における存在感を強化することです」

KYOIプロジェクトを通じて、ペコリーノ・ロマーノDOPはその世界的な使命を新たにし、日本に単なるチーズを届けるだけでなく、品質・アイデンティティ・伝統というヨーロッパの卓越性を物語る、普遍的な遺産を伝えて参ります。

