

第2回 ダイナースクラブ イタリアン レストラン ウィーク 有名店が参加して今年も開催

2014年10月25日(土)～11月9日(日)
イタリア美食の真髓を知る2週間

ダイナースクラブ イタリアン レストラン ウィーク事務局は、本格イタリア料理を、定額で気軽に楽しめるレストランイベント「ダイナースクラブ イタリアン レストラン ウィーク 2014」を、昨年に引き続き第2回目として、2014年10月25日(土)から11月9日(日)までの16日間、日本全国の約200店のイタリアンレストランで開催します。

期間中、参加レストランは、本イベント特別コースメニュー*を、ランチ2,000円または5,000円、ディナー5,000円または1万円の定額で提供します。価格は税・サービス込みの金額で、それぞれの店が提供するコースの内容によって、どちらかを選択する仕組みです。また、ダイナースクラブカードを運営するシティカードジャパン株式会社は特別協賛として実行委員会に参加しますが、お得な特別コースメニューは、ダイナースクラブカードを持っていないお客様でも、どなたでも予約、注文することができます。

*アンティパスト・プリモピアット・セコンドピアット・ドルチェが含まれます

ただし、ダイナースクラブカード会員は、一般のお客様よりも一週間早く先行予約ができ、さらに来店時にカードを提示すれば、ウエルカムドリンクが無料で提供される特典があります。

本イベントの目的は、お得なダイニング体験を通して、日本のお客様が気軽に、イタリアの文化や歴史を知る機会を提供し、それによって、イタリアンレストランへの訪問者が増え、食材、飲料提供企業を含めた、市場の活性化をはかることです。参加レストランのシェフたちにとっては、日頃の価格設定では集客が難しい本格的なコース料理を、事務局による送客支援によって、新規のお客様に体験してもらえるチャンスになります。お客様にとっては、行きたかったけれど敷居が高く敬遠していた高級店でも、期間中の特別価格メニューにより、気軽に訪れることができます。

また、普段は予約が取れない人気店でも、期間中は最低1テーブルをこのイベントのために確保しています。



Photo : Takuya Suzuki

----- 本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先 -----

ダイナースクラブ イタリアン レストラン ウィーク事務局

TEL 03-03-3237-4128 FAX 03-3237-4124 稲川(いながわ)

MAIL : infoweb@itrw.jp URL : www.itrw.jp

◎本年度のテーマ

2014年のダイナースクラブ イタリアン レストラン ウィークのテーマは

L' **Essenza**(エセンツァ)

エセンツァは**本質**や**エッセンス**を意味するイタリア語です。

- 「食」が文化となるためには、エッセンツァ(本質)を知るスペシャリストたちの、たゆまぬ努力があります。生産者は原産地の名に恥じない食材をつくります。ワイナリーでは葡萄の木の保護や伝統製法を守ります。シェフは腕を磨きます。接客担当はお客さまを最高の気分にお見送ります。そんな本質を知るスペシャリストたちの祭典が、ダイナースクラブ イタリアン レストラン ウィーク 2014 です。
- イタリア料理の本質はシンプルな食材でおいしい料理をつくる知恵です。本年はプロのシェフが日本でも手に入るイタリアの DOP(*)認定食材をつかって、特別コースメニューをつくります。
- イタリア的食卓の本質は、みんなで集まって楽しく過ごすことです。そこに、おいしい料理、本物の食材、卓越したシェフの腕、正統派ワイン、そして大切な人の笑顔は欠かせません。イタリアのライフスタイルのなかには食文化が支える笑顔がたくさんあります。

◎今年のイタリアン レストラン ウィークの楽しみ方は3つ！

- 〈1〉 クオリティの高い日本のイタリアンレストランが勢揃い
- 〈2〉 アッピナメント イタリア料理は、イタリアワインがあるととってもおいしい！
- 〈3〉 DOP(*)認定食材 イタリア各地の認定特産品を使った料理を楽しむ！

アッピナメント Abbinamento : ワインと料理の組み合わせをイタリア語でアッピナメントといいます。アッピナメントの相性がよければ、食事のおいしさと楽しさは無限に広がります。アッピナメントには「色は色を呼ぶ」という大原則があります。例えば、白身肉(仔牛・鶏)や魚介類には冷やした白ワインが、赤身肉・ジビエには強めの赤ワインが合うと言われていいます。とはいえ、同じ食材でも調理や味付けの方法によっても相性は変わります(イタリアワイン 3000 年パンフレットより抜粋)。ダイナースクラブ イタリアン レストラン ウィークの特別コースではシェフとソムリエが考えた、店独自のアッピナメントを楽しむことができます。

(*)DOP=保護原産地呼称 デノミナツィオーネ・ディ・オリジネ・プロテッタ Denominazione di Origine Protetta:

特定地域で栽培・飼育・収穫された農・畜・海産物が、その地域内で規定の方法に従って加工・調整されている食品に適用される品質保証です。ワインのキャンティクラシコに貼られた雄鶏のマークなどがおなじみです。素材の良さを重視するイタリア料理のクオリティを古くから支えている一つの要素が、実は、これらの由緒正しい食材です。ダイナースクラブ イタリアン レストラン ウィーク特別コースメニューでは、DOP 一品は必ず使用します。

www.itrw.jp/cisone/2014013686.html

レストランイベントを通して、この機会に、ひとりでも多くの方に DOP を知ってもらいたいと考えています。

今年のイタリアン レストラン ウィークでテーマに選んだ 8 つの DOP/IGP 食材

1. Aceto Balsamico di Modena バルサミコ酢(エミリア・ロマーニャ州)
2. Prosciutto di Parma パルマ産プロシュット(エミリア・ロマーニャ州)
3. Parmigiano Reggiano パルミジャーノ レッジャーノ(エミリア・ロマーニャ州)
4. Mozzarella di Bufala Campana モッツァレラ・ディ・ブーフアラ(カンパーニア州)
5. Gorgonzola ゴルゴンゾーラ(ピエモンテ州/ロンバルディア州)
6. Speck dell' Alto Adige アルト・アディジェ産スペック(トレンティーノ - アルト・アディジェ州)
7. Oliva La Bella della Daunia ラ・ベッラ・デッラ・ダウニア・オリーブ(プーリア州)
8. Nocciola Romana ローマ産ヘーゼルナッツ(ラツィオ州)





◎開催概要

- 会期：2014年10月25日(土)～11月9日(日) 16日間
- 参加店：日本全国のイタリアンレストラン約200店 … 主な参加店は別紙参照ください。
- 特別コース：アンティパスト／プリモピアット／セコンドピアット／ドルチェで構成
- 価格：ランチ 2,000円または5,000円(税・サ込)
ディナー 5,000円または10,000円(税・サ込)
- ワインペアリング：各レストランのソムリエが、特別コースメニューに合わせたペアリングワインを用意。イタリア料理ならではの、アッピナメント(食事とワインの組み合わせ)をご希望のお客さまには提供。
- 予約開始：
一般予約 2014年10月18日(土)
ダイナースクラブ会員 2014年10月11日(土)… 一週間前の先行予約特典
- 予約方法：参加レストランへ直接電話、または「一休.com レストラン」特設サイトから電話の際には「イタリアン レストランウィーク特別コースメニュー」を予約の旨、あらかじめレストランに伝えてください。
ダイナースクラブ会員の方は予約の際に会員であることをお知らせください。
レストランで特典をご用意いたします。
- 公式サイト：www.itrw.jp
- 参加店の探し方：上記WEBサイト、または、参加レストランガイドブック(10月配布開始)から。
- ダイナースクラブ会員特典：
 - 1) 開催2週間前からの先行予約ができます。
 - 2) ダイナースクラブカードを来店時に提示すれば、ウエルカムドリンクを一杯サービス。

◎ダイナースクラブ イタリアン レストラン ウィークに関するお問い合わせ先

事務局 TEL 03-03-3237-4128 FAX 03-3237-4124 稲川(いながわ)

MAIL : infoweb@itrw.jp URL : www.itrw.jp



◎組織とオフィシャルパートナー

主催： ダイナースクラブ イタリアン レストラン ウィーク事務局
特別後援： イタリア大使館 貿易部 イタリアワイン三千年 イタリア文化会館
特別協賛： ダイナースクラブ(シティカードジャパン株式会社)
協賛： アリタリア — イタリア航空会社
サンペレグリーノ・アクアパンナ
ブルガリ ホテルズ & リゾーツ・東京レストラン
マセラティ ジャパン株式会社

(※五十音順)

協力： 日本イタリア料理協会(A.C.C.I.)
株式会社一休(一休.com レストラン)



Embassy of Italy, Tokyo

Trade Promotion Office

イタリア大使館 貿易促進部



◎参加レストラン(一部)

レストラン名 (カタカナ五十音順)	エリア	シェフ
Acquolina	渋谷区・渋谷	西田 浩隆
アッラ クッチーナ デル ソーレ	渋谷区・千駄ヶ谷	伊崎 裕之
ARMANI / RISTORANTE	中央区・銀座	F, MAZZI
アンティカオステリアデッラ マジカメンテ	渋谷区・恵比寿	佐藤 崇行
AMBIGRAM	港区・広尾	伊沢 浩久
イ・ヴェンティチェッリ	大阪	浅井 卓司
ikebukuro LA BETTOLA da Ochiai	豊島区・池袋	落合 務
Issare shu イザーレシュウ	名古屋・中区	水口 秀介
イタリア料理 ノンナジーニャ	東御市	五十嵐 孝平
イタリア料理「ラ ヴェラ」	横浜市・みなとみらい	大駒 剛
イタリアン ダイニング ジリオン	港区・海岸	阿部 洋平
Ristorante Italiano Antonio's	港区・南青山	-
イタリアンレストラン ベラコスタ	大阪府・大阪市	成田 哲也
IL SORRISO	佐賀市・中央本町	富永 茂樹
イル・ギオットーネ 京都本店	京都	笹島 保弘
アルピーノ村 イタリア料理 イル・クオーレ	さいたま市・大宮	西山 悟史
イルマーレ	小田原市・早川	依田 隆
イル・マニフィコ il magnifico	港区・麻布十番	藤井 健太郎
VACCA ROSSA	港区・赤坂	渡邊 雅之
ヴィノ ヒラタ	港区・麻布十番	仁保 州博
ENOTECA PIZZERIA KAGURAZAKA STAGIONE	新宿・神楽坂	中田 歩
ENOTECA PIZZERIA STAGIONE LUSO GOTENYAMA	御殿山	-
ENOTECA FRUTTERIA STAGIONE FRUTTIFICARE	新宿・神楽坂	中田 歩
エリオ ロカンダ イタリアーナ	千代田区・麹町	G.Orsara
Osteria il Batticuore	新宿・新宿	F.カンツォニエーレ
Osteria TiaLoca II	静岡県	荒木 雅貴
Osteria Hada	豊島区・目白	羽田 浩二
Ostü オストウ	渋谷区・代々木	宮根 正人
神楽坂 屋上 レストランテ	新宿区・神楽坂	中田 歩
CANOVIANO ANNEX	大阪市・吹田市	石原 太郎
CANOVIANO CAFE	港区・赤坂	中島 修平
銀座 イタリア料理 アッラマーノ	中央区・銀座	大塚 一
イタリア料理 クチーナジータ	平塚市	藤田 博
CUCINA Shige	江東区・大島	石川 重幸
クチーナ ヒラタ	港区・麻布十番	町田 武十
COVA TOKYO	千代田区・有楽町	猪狩 春樹

サーラ アマービレ	中央区・銀座	原田 慎次
SABATINI di Firenze 東京店	中央区・銀座	V, BALDI
サンタ・マリア・ノヴェツラ・ティサネリーア京都	京都	-
ジャツジヨー口銀座	中央区・銀座	岩永 健
セントペーネ	渋谷区・青山	加藤 政行
da olmo	港区・虎ノ門	北村 征博
ターナ ヴェンティセイ	神戸	渡部 晴文
タベルナ・アイ	文京区・関口	今井 寿
Trattoria Tanta Roba	文京区・小石川	林 祐司
ちゅらぬうじ	沖縄・喜瀬	早川 弘嗣
TRATTORIA IL FORNELLO	中野区・中野	F.Canzoniere
TRATTORIA ESSE	宇都宮市・小幡	相馬 薫
トラットリア セレーナ	港区・三田	志村 和弘
トラットリア ダル・ビルバンテ・ジョコンド	港区・白金台	牧 健二
トラットリア・ガルガ/銀座三越	中央区・銀座	都丸 信房
西麻布 Dal-Matto	港区・西麻布	平井 正人
Bar & Trattoria Diavola 浦和店	さいたま市・浦和	野津 直道
Bar & Trattoria Diavola 大宮店	さいたま市・大宮	澤田 赳夫
HATAKE AOYAMA	港区・南青山	神保 佳永
Piatto Suzuki	港区・麻布十番	鈴木 弥平
PIZZERIA BAR LA STAGIONE	千代田区・神田	鳶田 龍介
BIFFI TEATRO	港区・白金台	後藤 祐司
ビランチャ北浜本店	大阪市・中央区	柿田 将宏
フィオレンティーナ	港区・六本木	大泉 龍
フェリチタ	港区・南青山	武笠 裕一
フラスカティ	愛知・豊橋市	榊原 弘盛
Bulgari Il Ristorante	中央区・銀座	Luca Fantin
ペスケリア ラ・ルーナ・ロッサ	港区・赤坂	木村 秀行
ヤマガタ サンダンデロ	中央区・銀座	奥田 政行
La tana di Bacco	港区・虎ノ門	直井 一寛
La Porta trattoria e bar	茨城県・つくば市	塚原 寛
LA ROSA DEL VIGNETO	渋谷区・広尾	後藤 大輔
ラー・エ・ミクニ	千代田区・竹橋	三國 清三
ラ・ベツトラ・ダ・オチアイ	中央区・銀座	落合 務
La Veduta	大阪	中東 俊文
ラ・ルーナ・ロッサ	港区・赤坂	鈴木 順平
RISTORANTE ATTIMO	横浜市・みなとみらい	新井 大介
リストランテ アル ポンテ	中央区・日本橋	原 宏治
リストランテ アルベラータ	新宿区・神楽坂	高師 宏明
リストランテ アルポルト	港区・西麻布	片岡 護
リストランテ イタリアーノ コロッセオ	大阪府中央区	佐々木 秀伸
リストランテ イタリアーノ ソーニ ディ ソーニ	大阪市・心斎橋	米田 裕道

Ristorante IL BAMBINACCIO	港区・西麻布	福田 憲一
Ristorante vino della pace	港区・西麻布	小西 達也
RISTORANTE UMIRIA	横浜市・みなとみらい	小口 貴文
Ristorante Enoteca Riva degli Etruschi	港区・南青山	Vittorio Cocchi
リストランテ オガワ	さいたま市・大宮	小川 洋行
リストランテ OZIO	江東区・有明	辻 智一
リストランテ カシーナ カナミツラ	目黒区・青葉台	-
Ristorante Gliese	港区・麻布十番	Renata Leserri
Ristorante SILVERADO	中央区・銀座	中原 弘光
リストランテ トレディチ	神戸・中央区	宮澤 貴明
Ristorante Fiore	川崎市・高津	浅葉 貴司
Ristorante Fiore	大分・別府市	梯 哲哉
Ristorante FRICK	表参道・青山	深田 景
RISTORANTE BELLA VISTA	千代田区・紀尾井町	太田 高広
リストランテ ホンダ	表参道・青山	本多 哲也
リストランテ ラ グラナータ	港区・赤坂	大谷 誠男
リストランテ ラ フェニーチェ	千葉・浦安市	鳥谷部 拓彰
リストランテ・アカーチェ	表参道・青山	奥村 忠士
リストランテ アクアパッツァ	表参道・青山	日高 良実
リストランテ アルケントーレ	中央区・銀座	高田 茂
リストランテ ヴィーナス	中央区・銀座	安藤 曜磁
リストランテ カステッロ	千葉・佐倉市	山田 直喜
リストランテ ケン ヴェンティクワトロ	渋谷区・神宮前	宮川 健一
リストランテ スペッキオ	新宿区・四谷	近松 学
リストランテ濱崎	港区・南青山	濱崎 龍一
リストランテ・ヒロ チェントロ(丸ビル店)	千代田区・丸の内	小山 祐輔
リストランテ マッサ	渋谷区・恵比寿	神戸 勝彦
リストランテ山崎	港区・南青山	高塚 良
リストランテ ラ・リサータ	京都市・下京区	野呂和美
Ricetta Miyagawa Ristrante	広島市・中区	宮川 正一
LUSSO LOUNGE	品川区・北品川	-
LEGARE DI ACQUAPAZZA	広島市・中区	手塚 知理
リストランテ&ワインバー エノテカノリーオ	千代田区・丸の内	-

ハイレゾの画像は事務局広報までお問い合わせください。

Mail : infoweb@itrw.jp

下記からもダウンロードできます。

https://sites.google.com/a/itrw.mygbiz.com/itrw2014_press_photos/



Photo : Takuya Suzuki