

# TOP

## TASTE ORIGINAL PDO

*high quality products  
from Europe*



欧州連合が出資・表記される内容は著者の見解のみに基づくもので、欧州連合や欧州研究執行機関（REA）の見解を必ずしも反映させるものではありません。欧州連合や出資機関は表記内容に関して一切責任を負いません。



欧州連合共同出資

欧州連合は高品質な農産加工品を振興するキャンペーンを支援します

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



(イベントでペアリングされたワインとチーズは以下)



**ABRUZZO DOC PECORINO SUPERIORE 2024 – Winery  
Barone di Valforte**

アブルッツォ DOC ペコリーノ・スペリオーレ 2024 – バローネ・  
ディ・ヴァルフォル

熟した果実と地中海ハーブ、ほのかなバルサミコ。

生き生きとした塩味(サピディティ)と余韻。魚・チーズ・白身肉・スープ  
に。



**IGP TERRE d'ABRUZZO PECORINO IGP VALENTINO 2024 –  
Winery Cantine Meucci**

テッレ・ダブルッツォ ペコリーノ IGP “ヴァレンティーノ” 2024  
– カンティーネ・ムッチ

上品な花の香りに黄桃やマンゴーのニュアンス。爽やかな酸と心地よ  
い塩味、バランス良好。魚の生料理、空豆とじゃがいものスープ、ペスト  
の Pasta、上品な白身肉に。



**TREBBIANO D'ABRUZZO DOC BIO ANFORA 2022 – Winery  
Cirelli Wines**

トレッビアーノ・ダブルッツォ DOC ビオ “アンフォラ” 2022 –  
チレリ

白い花と黄色い果実。強さと繊細さを併せ持つ香り。サピディティ・  
飲みやすさ・ボディの均衡。グリル魚、野菜、白身肉に。



## TERRE DI CHIETI CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

### SUPERIORE BIO FOSSIMATTO 2024 – Fontefico Winery

チェラズオーロ・ダブルツツォ DOC スペリオーレ “フォッシマ  
ット” 2024 (ビオ) – フォンテフィーコ

チェリーピンク。赤い小粒果実 (カランツ、ラズベリー) が香味に広がる。魚のスープ、自家製パスタのヴェントリチーナ、セミハードチーズ、グルメピザに。



## COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

### DOCG 2021 – Winery Mazzarosa

コッリーネ・テラマーネ モンテプルチャーノ・ダブルツツォ  
DOCG 2021 – マツアローザ

濃いルビー紫。ブラックチェリーやプラム、ベリーに黒・白胡椒。  
果実味豊かで穏やかなスパイス。豚・牛・ジビエ、チーズに。



## CASAURIA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA

### 2020 – Winery Castorani

モンテプルチャーノ・ダブルツツォ DOC “カザウリア” リゼル  
ヴァ 2020 – ポデーレ・カストラーニ

濃いルビーにガーネット。リコリス、森の小果実、バニラとチョコ。  
フルボディでシルキーなタンニン、余韻長い。赤身肉の煮込みやシチ  
ュー、ペッパーステーキ、ジビエ、ロースト、熟成肉製品、ハードチーズ  
に。



### PIAVE CHEESE PDO MEZZANO

ピアーヴェチーズPDO “メッツァーノ”

淡い麦わら色のセミハードチーズ。ミルクの香りに溶かしバターやホエイを思わせる風味が漂い、口当たりは甘味と塩味が心地よく調和。ほのかなロースト香が余韻を上品に仕上げる。

熟成：2～6か月

原材料：牛乳、食塩、レンネット(天然酵素)



### PIAVE CHEESE PDO VECCHIO SELEZIONE ORO

ピアーヴェチーズPDO “ヴェッキオ セレツィオーネ・オーロ”

硬質で緻密な生地、ホロホロとした食感。ナッツや熟したトロピカルフルーツの香ばしくフルーティーな香りが広がり、甘味と塩味のバランスが絶妙で、余韻の長い豊かな味わい。

熟成：12か月以上

原材料：牛乳、食塩、レンネット(天然酵素)

## お問い合わせ

本件に関する詳細情報や取材依頼は、以下までご連絡ください。

Chiyomi Sakuma c.sakuma@en-corp.asia