

## 欧州連合(EU)、ヨーロッパ産高品質エキストラバージン・オリーブオイルの 3年間におよぶ日本向けキャンペーン発表会を実施

欧州連合(EU)は、10月18日(水)にメディア・関係者向けランチョンを開催し、2017年～2019年の3年間におよぶ、ヨーロッパ産高品質エキストラバージン・オリーブオイルの日本向けキャンペーンの開始を発表しました。本キャンペーンは、イタリアおよびスペインの業界団体、Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità(以下 CEQ Italia/本部:イタリア)と QvExtra! International(以下 QvExtra!/本部:スペイン)に加盟している企業の製品を中心に、ヨーロッパ産高品質エキストラバージン・オリーブオイルのプロモーション活動を行うもので、2017年より3年間、日本で有数の調理学校での講義や、流通業者や量販店のバイヤー担当者へのトレーニング、ストア内での一般消費者に向けたデモンストレーションを通じて、高品質のエキストラバージン・オリーブオイルに関する知識、健康効果、独特の風味に対する理解促進を図ります。

当日は、イタリアとスペインから来日したオリーブオイル専門家が、ヨーロッパ産高品質エキストラバージン・オリーブオイルの栄養的、官能的効用に関するレクチャーを行ったほか、テイastingセッションでは、9月末に収穫したばかりのオリーブから搾油した新鮮なエキストラバージン・オリーブオイルも提供され、フルーティな香りの強さやエキストラバージン・オリーブオイルならではの苦味・辛味などの味の楽しみ方、品質の見極め方を実演しました。またイタリア人・スペイン人シェフによるオリジナルレシピのデモンストレーションも行われ、エキストラバージン・オリーブオイルの食べ方の提案を行いました。



### 【背景】

近年、日本のオリーブオイル市場は拡大傾向にあり、一般的に日本の一般消費者のオリーブオイルに対する認知度は高いと言われています。しかし、日本はインターナショナル・オリーブ・カウンシル(以下 IOC)に加盟しておらず、規格の法規定そのものがないため、「エキストラバージン・オリーブオイル」という呼称が自由に使われています。

こうしたことから、本キャンペーンでは今後3年間、以下の施策でエキストラバージン・オリーブオイルの啓発活動を行います。

### 【本キャンペーンのプロモーション活動の内容】

- 日本で栄養・料理学校にて、将来シェフを目指す学生たちに向け3日間のエキストラバージン・オリーブオイル集中講義とレシピコンテストを実施。
- 料理・健康関連雑誌の編集者、オリーブオイルの流通業者、医師、栄養士、インフルエンサー等の影響力のあるステークホルダー向けに食事会を開催し、高品質エキストラバージン・オリーブオイルをふんだんに使った料理を提供することによって、オリーブオイルの知識や独特の風味について理解促進を図る。

- 流通業者を対象に、オリーブオイル専門家がエキストラバージン・オリーブオイルの健康効果や保存方法等に関する特別講義とテイastingセミナーを行い、オリーブオイルの知識、テイastingの仕方、保存方法、店頭での陳列の仕方等についての講義を行う。
- 一般消費者を対象に、販売店舗を通じてイタリア人・スペイン人専門家による店頭デモンstrーションを行い、高品質エキストラバージン・オリーブオイルならではの健康効果、栄養価、独特の風味に対する理解を深める活動を実施。

## 【欧州連合(EU)が出資する高品質エキストラバージン・オリーブオイルの業界団体について】

**CEQ Italia** (<http://www.ceqitalia.com/en/>):



CEQ Italia は、2001年に設立された高品質エキストラバージン・オリーブオイルのプロモーションを行う非営利団体です。同団体は、消費者向けにオリーブオイルの正しい知識を伝え、さらに高品質のエキストラバージン・オリーブオイルが市場に出るまでのクオリティーを保証するための活動にも尽力しています。現在、CEQ Italiaにはイタリア全土で37のブランドが所属しています。

**QvExtra!** (<http://www.qvextra.es/>):



QvExtra!は、2013年初旬に設立され、高品質のエキストラバージン・オリーブオイルをスペイン国内外でプロモーションすることを目的とした非営利団体です。現在、同団体には、44社が所属しており、その全社がオリーブオイル生産者です。

## 【講演者について】

### オリーブオイル専門家

- **ブリヒダ・ヒメネス・エレラ氏 (Dr. Brigida Jimenez Herrera/スペイン)**: スペイン政府機関 IFAPA Cabra センター(スペイン・コルドバ)のディレクター。薬学博士、経営学修士(MBA)、CSIC 経営学修士号も取得。権威ある国際オリーブオイルコンテストで審査員として活躍。世界中のオリーブオイル業界に多大な貢献をしているスペインでも有名なオリーブオイル専門家。
- **マッシモ・オッキネグロ氏 (Massimo Occhinegro/イタリア)**: マーケティングと国際貿易における専門家。特にヨーロッパのオリーブオイルの国際的なマーケティングに詳しい。
- **ニコラ・パンタレオ氏 (Nicola Pantaleo/イタリア)**: CEQ Italia 所属の Nicola Pantaleo S.p.A 社を代表して来日。イタリア産高品質オリーブオイルの生産と販売を行う。オリーブオイルオフィシャルテイastingについても精通している。



### シェフ

- **ジェルマーノ・オルサーラ氏 (Germano Orsara/イタリア)**: 日本で南イタリアの伝統的な料理を提供するエリオ ロカンダ イタリアーナ (<http://www.elio.co.jp/restaurant/>) のエグゼクティブシェフ。彼の頑固なまでの郷土料理に対する熱い情熱がエリオ ロカンダ イタリアーナの変わらぬ味のベースとなっている。
- **フランシスコ・アグイラー氏 (Francisco Aguilar/スペイン)**: スペインのアンダルシア地方にある今注目の独創的なタパス & バー、Taberna Belmonte (<http://www.tabernabelmonte.com>) で腕を振るうシェフ。



お問い合わせ先:

EU エキストラバージン・オリーブオイルキャンペーン事務局 担当: 木、草木迫、藤原  
電話: 03-5719-8901 FAX: 03-5719-8919 E-mail: eu\_evoo@msl-japan.com