



欧州連合（EU）による高品質エキストラバージン・オリーブオイル プロモーション
日本向けキャンペーン 2018
メディア及びステークホルダー ランチョンをスペインクラブ銀座で実施

2018年10月5日

欧州連合（EU）がサポートする『ヨーロッパ産高品質エキストラバージン・オリーブオイルキャンペーン』では、9月26日にスペインクラブ銀座(東京都中央区)にてメディア及びステークホルダー ランチョンを実施しました。



【写真1】



【写真2】



【写真3】



【写真4】



【写真5】

最初に、今回、来日したスペイン（QvExtra!）のオリーブオイルの専門家、アルフォンソ・J・フェルナンデス・ロペス氏【写真1】とイタリア（CEQ Italia）のオリーブオイルの専門家、ビンチェンゾ・ジョルダーノ氏【写真2】がオリーブオイルの品質、テイスティング方法、味わいをそれぞれレクチャー。また、今回キャンペーンに参加している QvExtra!と CEQ Italia に加盟している生産者やメーカーのオリーブオイルは、酸度が0.3%以下であるなど、他のエキストラバージン・オリーブオイル



よりも厳しい基準で品質を規定し、それぞれのマークで保証していることなどを説明しました。

その後、イタリア人シェフとスペイン人シェフが独自に考案した高品質のエキストラバージン・オリーブオイルを使用したオリジナルレシピをデモンストレーション。ヨーロッパならではのエキストラバージン・オリーブをふんだんに使った料理や、世界的にも人気の科学的な料理法も交えたレシピで会場を沸かせました。

【写真3】マルコ・ガロタ氏（左：イタリア）と“ペリコ”ペドロ・ミゲル・オルテガ・トバルエーラ氏（右：スペイン）

【写真4】焼きナスのタルタルをのせた冷製トマトスープ（左：マルコ・ガロタ氏）とエキストラバージン・オリーブオイルのヨーグルト、チョコレート・ブラウニー&柚子パール（右：“ペリコ”ペドロ・ミゲル・オルテガ・トバルエーラ氏）

【写真5】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

また、参加者は、スペインクラブ銀座の総料理責任者 ダリオ・ガルシア氏による高品質のオリーブオイルを贅沢に使ったフルコースのスペイン料理も堪能しました。

参加者からは「オリーブオイルに様々な味わいがあることを知らなかった」、「オリーブオイルの意外な使い方に驚いた」などの声も聞こえ、オリーブオイルの奥深い世界をお楽しみいただきました。



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、日本の調理学校や、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。

欧州連合（EU）がサポートする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主催団体の紹介

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。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を保証するための活動にも尽力している。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る。

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。現在、同団体には、42社が所属しており、その全員がオリーブオイル生産者である。

※本プレスリリースは、CEQ Italia と QvExtra!が監修し、配信されています。欧州委員会（EC）、消費者・健康・農業及び食品執行局は、本コンテンツにおける一切の責任を負いません。

The content of this flyer represents the views of the author only and his/her sole responsibility. The European Commission and the Consumers, Health, Agriculture and Food Executive Agency (CHAFEA) do not accept any responsibility for any use that may be made of the information it contains.



(参考資料)

今回シェフが考案したエキストラバージン・オリーブオイル(EVOO)のオリジナルレシピ

焼きナスのタルタルをのせた冷製トマトスープ
Cold Tomato soup with tartare of grilled eggplant

——マルコ・ガロタ氏 (イタリア)

【材料】 (4人分)

<トマトスープ>

- ・ ミニトマト 1kg
- ・ EVOO 150ml
- ・ バジル 葉っぱ4枚
- ・ セロリ 葉っぱ4枚
- ・ 玉ねぎ
- ・ ネギ 1本
- ・ ニンニク 1/4玉
- ・ 塩 20g

<焼きナスのタルタル>

- ・ ナス 200g
- ・ ミント 葉っぱ4枚
- ・ マージョラム 葉っぱ4枚
- ・ EVOO 20g
- ・ 塩コショウ

【作り方】

- ① トマトを切って、EVOO、塩コショウ、ネギ、セロリ、ニンニクと混ぜ、冷蔵庫で5時間冷やす。
- ② ナスをスライスして焼き、冷ましてから四角に切り、ミント、マージョラム、塩コショウ、EVOOと和える。
- ③ ①を冷蔵庫から出し、ネギとニンニクを取り出したら、トマトを泡だて器で混ぜ、ソース状にする。
- ④ ③を器に盛り付け、ナスのタルタルを真ん中にのせる。



EVOO のヨーグルト、チョコレート・ブラウニー&柚子パール Yogur de AOVE, brownie de chocolate y perlas de yuzu.

——“ペリコ”ペドロ・ミゲル・オルテガ・トバルエーラ氏（スペイン）

【材料】

- ・ なめらかな口当たりのヨーグルト 500g
- ・ 砂糖 150g
- ・ EVOO 100g
- ・ ダーク・チョコレート (64%) 250g
- ・ EVOO 100g
- ・ 卵黄 5 個
- ・ 砂糖 35g
- ・ 卵白 250g
- ・ 柚子ジュース 100g
- ・ 砂糖 100g
- ・ 水 100g
- ・ ゼラチン（粉状、植物由来） 50g

【作り方】

- ・ ヨーグルト
 - ① ヨーグルトに EVOO と砂糖を加え、よく混ぜて、冷蔵庫で冷やす。

- ・ ブラウニー
 - ① チョコレートを溶かし、EVOO と混ぜる。
 - ② 卵黄と砂糖を混ぜて、①に加える。
 - ③ 硬くなるまで卵白を泡立て、②に少しずつ混ぜ込む。
 - ④ 160°のオーブンで 15 分間焼き、常温になるまで冷ます。

- ・ 柚パール
 - ① 使用する 2 時間前に 500 g の EVOO を冷蔵庫に入れ、十分に冷やしておく。
 - ② 水、砂糖、柚子ジュースをフライパンに入れてまぜ、ゼラチンを入れ、沸騰させる。沸騰した後、注射器に入れ、一滴ずつ冷やしたオイルに落としていく。
 - ③ ②をこしてオイルを取り除き、パールを取り出す。

盛り付け — ブラウニー3 切れを皿に乗せ、柚子パールを飾る。
デカンターのような容器にヨーグルトを入れる。
※お客様の前で、デカンターから各皿に盛りつけると良い。