



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

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』
服部栄養専門学校 学生らからレシピを募集
最優秀レシピを発表

2018年10月吉日

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、服部栄養専門学校(東京都渋谷区)の学生からオリジナルレシピを募集し、その中から特に優れた最優秀レシピを選出、発表しました。

今回、最優秀レシピに選ばれたのは、「鰹のカルパッチョ フルーツマトのソース添え」。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オリジナルレシピです。

服部栄養専門学校では、9月25-27日にかけてイタリア、スペインからオリーブオイルの専門家(イタリア:パスクアレ・コスタンティーノ氏とビンチェンゾ・ジョルダーノ氏、スペイン:アルフォンソ・J・フェルナンデス・ロペス氏)とシェフ(イタリア:マルコ・ガロタ氏、スペイン:“ペリコ”ペドロ・ミゲル・オルテガ・トバルエーラ氏)が来日し、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価に関する講義と風味や品質を見極めるテイastingセッションのほか、エキストラバージン・オリーブオイルを使ったレシピの調理デモンストレーションを実施しました。

このキャンペーンを実施するオリーブオイル業界団体の CEQ Italia(本部:イタリア)と QvExtra!(本部:スペイン)の両団体は最優秀レシピ選出の理由として、「鰹という日本的な素材をトマトのソースでいただくという日本とヨーロッパが融合した点が非常に良かった。エキストラバージン・オリーブオイルを鰹の下味付け、ドレッシング、トマトソースに使用し、仕上げにも味を調えるためにふりかけるというバラエティに富んだ使い方をしている点も高く評価した。是非多くの方にこのレシピを試してもらい、エキストラバージン・オリーブの美味しさを知っていただきたい」と語りました。

最優秀オリジナルレシピの詳細は、以下の通りです。

レシピ名:

鰹のカルパッチョ フルーツマトのソース添え

●材料(4人分)

鰹	約 200g
ガルム	少々
茗荷(スライス)	1 個
あさつき(小口切り)	適量
花穂	2 本
塩・こしょう	各少々
エキストラバージン・オリーブオイル	大さじ 2
にんにく	1/2 片
フレッシュフルーツマトのソース※	120ml
にんにくチップ	

◆刺身用ドレッシング

フレンチドレッシング(EVOO 使用)	100ml
粒マスタード	小さじ 1
しょうゆ・レモン汁	各少々

※フレッシュフルーツマトのソース

フルーツマト(5mm角)	2 個
エキストラバージン・オリーブオイル	大さじ 2
塩・こしょう	適量
パルサミコ酢	小さじ 1
レモン汁	小さじ 1
にんにくのみじん切り	少々
パジリコみじん切り	3 枚



●作り方

1. 鰹は5枚におろし、ひと柵約200gに塩をふり、皮目を金串にさしてから焼き、焼き上がった後冷水にとって冷やし、よく水気を拭いてにんにくのスライストガルム、エキストラバージン・オリーブオイルを順にまぶし、真空パックにして10分ほど置く。
2. ①の鰹を4mmのそぎ切りにし、トレイに並べて刺身用ドレッシングをかける。
3. 器にトマトソースをひき、この上に②の鰹を1人前4~5枚並べる。水にさらした茗荷のスライスをのせ、5cmに切ったシブレット、花穂、にんにくチップをのせ、エキストラバージン・オリーブオイル大さじ1/2をふりかけてサービスする。

※フレッシュフルーツマトのソース

1. フルーツマトは湯むきして皮を取り、半分に分けて中の種を取り除き、5mmに切ってボールに入れる。
2. ①にその他調味料を加えてよく混ぜ合わせる。



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・オリーブオイルの品質特性、栄養価、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・オリーブオイルキャンペーンコンソーシアムの紹介

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