

報道用資料

2019年9月13日  
スペイン大使館経済商務部-ICEX

## スペイン大使館経済商務部、 スペイン産豚肉キャンペーン、「美食の国が育んだ、スペインポーク」を展開開始

スペイン大使館経済商務部（商務アタッシェ：フェルナンド・デル クボ、東京都港区六本木 1-3-29）は、スペイン産豚肉をより深く理解してもらうための日本向けキャンペーン、「美食の国が育んだ、スペインポーク」を2019年7月から数年間の予定で実施します。これは、スペイン貿易投資庁（ICEX）が、養豚産業がスペインの基幹産業であることから、スペイン豚肉セクター最大の非営利団体、INTERPORC（スペイン白豚肉生産加工産業の専門職間連携団体：以下、インターポーク）と協働で、日本市場におけるスペイン産豚肉のプロモーション強化を目的に展開するものです。

スペイン大使館経済商務部商務アタッシュのフェルナンド・デル クボは、「スペイン産豚肉は品質が高く、中でも白豚肉は価格競争力があり、業界関係者からの引き合いも多い。ただ、普及してきている割には消費者に知られていない。欧州連合（EU）との経済連携協定（EPA）の関税率引き下げが追い風となっている今、本キャンペーンを通じて、需要増につながると期待している」と述べています。「今回協同するインターポークは、約5年前より、日本においてトレードショー参加や、ハモンセラノのカッティングセミナーを通じて、業界関係者に向けて、スペイン産白豚肉の魅力を伝えてきた。今回、本格的にキャンペーンを展開することで、安全且つ美味しいスペイン産白豚肉の魅力を業界および消費者に伝えていきたい。」



商務アタッシュ フェルナンド・デル  
クボ



「ザ・コミュニケーション・ソシャル」の  
ヘッドシェフ、セルヒオ・モレノ



シェフ考案のスペイン産白豚肉  
料理のひとつ

今回のキャンペーンローンチに伴い、2019年9月12日、報道関係者及び業界関係者を対象にしたランチョンセミ

ナーと 100 名のシェフを対象にしたシェフ向けセミナーを開催。当日は、「ミシュランガイド上海」に掲載されているレストラン「ザ・コミュニケーション」のヘッドシェフであるスペイン人シェフ、セルヒオ・モレノを招致して、シェフオリジナルのスペイン産白豚肉料理を紹介しました。また、スペイン産白豚肉に関する情報提供のほか、コルタドールによるハモンセラノのカッティング実演を行い、スペイン産豚肉の安全な生産体制や、価格競争力の高さ、美味しさを訴求しました。同時に、スペインポークのキャンペーンウェブサイト (<https://spanishpork.jp>) と、「#美食の国が育んだスペインポーク」をつけてInstagramの専用アカウント (@spanishporkjapan) を開設し、広く情報発信をしております。

上記以外の 2020 年前半までに予定しているキャンペーン内容は、以下の通りです。

- シェフ向け専門雑誌、「東京シェフズ」での広告掲載
- スペイン現地視察プレスツアー
- スペインの業界関係者向け日本市場に関するセミナー開催
- オンライン媒体の「macaroni」やグルメサイト「ヒトサヲ」と連動させたInstagram レストランプロモーション
- 店頭試食販売 等

インターポークやキャンペーン概要は下記の通りです。

## 記

### インターポーク

スペイン白豚生産加工者協会（スペイン白豚肉生産加工産業の専門職間連携団体：INTERPORC）は、家畜から加工、販売・流通まで白豚に携わるバリューチェーンのあらゆるセクターを統括する非営利団体です。スペイン豚肉セクターの90%を占めており、豚肉産業の中で最も重要な専門職間連携団体です。

### 「美食の国が育んだ、スペインポーク」キャンペーン概要

スペイン貿易投資庁(ICEX)とインターポーク（スペイン白豚生産加工者協会）は、2019年7月から2020年6月末までの1年間、スペイン産豚肉をより深く理解してもらうための日本向けキャンペーンを実施します。

キャンペーンスローガンは、「美食の国が育んだ、スペインポーク」。

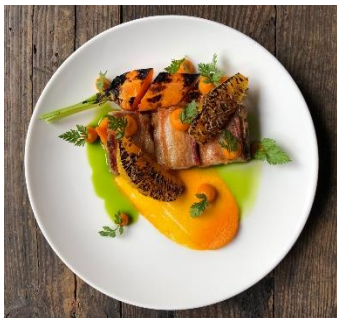
スペインは、伝統的な郷土料理からモダン料理まで豊かな食文化があり、美食の国として知られています。また、2011年には、バランス食として世界中で注目されている地中海料理が世界無形文化遺産に登録され、豚肉は地中海料理のメリットに寄与する重要な食材です。中でも生ハムに代表される豚肉加工品はそのおいしさはもちろん、スペインの食文化を語る上でも重要な役割を担っています。また産業としても、世界第3位の生産国（豚の数）で豚肉の日本への輸出も急増しています。

こうした中、日本向けキャンペーンでは、メディアやシェフを対象とした試食イベントや、現地の生産現場を見学し、実際に食べて体感していただくプレスツアー、より多くの消費者に味わっていただくためのレストランやスーパーマーケットにおけるプロモーションの他、ウェブサイトやSNSで情報発信をしております。

以上

<添付資料>

ローンチイベントで紹介したシェフとオリジナルスペイン豚肉料理 3 品について



豚バラ肉のソフリート、オレンジソースとキャロットピューレ添え

[作り方] 皮を取り除いた豚バラ肉に下味をつけた後、鉄のフライパンか炭を使って焼き、しっかりと焼き色をつける。ソテーした野菜と、トマトペースト、ワインを加えて煮た「ソフリート」と、豚肉を加熱用袋に入れ、80 度で 7 時間加熱する。皿に、パセリ 20%、ディル 20%、オリーブオイル 50%、はちみつ 10%の割合で作ったグリーンオイル、オレンジソース、ニンジンピューレを添え、ベビーキャロットやその葉で飾る。

[コメント] 豚バラ肉にはたっぷりと脂肪分があるので、柔らかく煮た後で、カラメリゼするように焼き、香ばしさや食感の違いと出すことで味に変化が出る。また、クミンや酸味のある食材と合わせて、コクを楽しみながら、さっぱりと食べられる一皿となる。



豚ロースとビーツのラビオリ

[作り方] スジを取り除いた豚ロースをマリネ液に漬け、冷蔵庫で 1 時間寝かせる。大きな鍋で玉ねぎとローリエをひまわり油で炒め、玉ねぎに十分火が通ったら、ひまわり油を豚肉が被る分量を注いで加熱し、その中に寝かせておいた豚肉を 10 秒間入れて取り出す。すぐにアルミホイルに包んで冷まし、十分に冷めたら、スライスマシンで薄くスライスして、山羊チーズのムースの中に入れる。ビーツのピクルスを作り、同じくスライスマシンで薄くスライスして、暗い色の皿に盛り付け、ハーブとカレー粉、残りの山羊チーズのムースで飾る。

[コメント] 南スペインのポピュラーな料理、ロモ・ア・ラ・オルサ (Lomo a la Orza) をアレンジした一皿。ロースは脂身が少ないので、薄くスライスしてチーズムースと合わせることで、柔らかなテクスチャーを出した。マリネしたビーツは彩りと、爽やかな風味を添える。ここでのポイントはチーズムースで、それぞれの食材を繋ぐ役割を担っている。



ポークチャックのシェリー煮、セルリアックのパルマンティエとローズマリー添え

[作り方] ポークチャック (肩ロース) の余分な脂や皮を取り除き、2.5cm 角のサイコロ状に切る。しっかり下味をつけた後、油をひいた熱々の鍋に入れ、素早く焦げ目をつける。肉を取り出して、しばらく置く。トマト以外の野菜を炒め、豚肉とトマト、シェリーを加えて煮込む。煮込んだ時のソースと豚肉を和え、セルリアックのパルマンティエを添え、薄くスライスしたパン、レンコンチップス、水菜、グリーンオイル、ハーブ類で飾る。

[コメント] スペインの伝統的ワインであるシェリー酒を使った一皿。豚肩ロースをじっくり煮込んで、シェリー酒を使ったソースで合わせた。パルマンティエはソフトなテクスチャーで、グリーン系のハーブや生野菜を使うことで、フレッシュな味わいを作り出した。

セルヒオ・モレノ Sergio Moreno

「ザ・コミュニンソーシャル」(The Commune Social) のヘッドシェフ

スペイン・マラガ出身。若干 8 歳でガスパッチョの作り方をマスターしたというシェフは、スペイン北部バスク地方、サン・セバスティアンで料理を学ぶ。最も注目されていた若きミシュランシェフ、ルベン・トリンカードやビクトル・イバニェス等の下で修行を積む。その後、2014 年に中国に渡り修行を重ね、28 歳で上海のレストラン「アルマ」のエグゼクティブシェフとして働き始め、約半年でミシュランのビブグルマン賞を受賞。現在は同じく上海で、ミシュランガイド上海掲載の「ザ・コミュニンソーシャル」のヘッドシェフとして、さらなるキャリアを積んでいる。

