



PRESS RELEASE

2022年6月28日

「Enjoy EU Summer Village ～ EU 食材と日本食材の

パーフェクト・マッチ!～」イベント開催

2022年7月1日（金）～10日（日）@二子玉川ライズガレリア広場

EU 主催！欧州食材×日本食材のペアリングメニュー全30種を毎日無料提供！
EU27 カ国の食材を使った絶品メニューが登場



日本の食卓に、ヨーロッパの魔法を。



EU 食材は、2019年のEU・日本の間での経済連携協定（EPA）の発行を受け、より親しみやすいものとなりました。EU 食材と日本食材の相性は抜群で、とりわけ日本のお客様とは、食の高品質、本物、安全性、持続可能性に加えて、その伝統的な手法へのこだわりなど、食への価値観を共有しています。

この度EU（欧州連合）は、安全性と持続性（サステナビリティ）にこだわったEU 食材を啓蒙するため、「Enjoy EU Food～ EU Summer Village～EU 食材と日本食材のパーフェクト・マッチ!」を、2022年7月1日（金）～10日（日）の10日間、二子玉川ライズのガレリアにて開催します（以下、「Enjoy EU サマー・ヴィレッジ」）。

期間中は、EU フードトラックが会場に登場し、高品質なEU27カ国の食材と日本食材のスペシャルなペアリングメニューの無料試食を毎日日替わりでご提供します。また週末（金～日）には、著名料理研究家5名によるクッキング・ワークショップを開催。EU 食材の安全性や持続可能性（サステナビリティ）、原産地呼称制度やオーガニック農法による高品質な製品づくりなど、EUの取り組みをお客様により深く理解していただきます。さらに、緑溢れる会場で、夏空のピクニックを演出し、リラックスした空間で、EU 食材についての展示や、EU27カ国を知ることができる巨大マップ、数々のアトラクションが楽しめます。





PRESS RELEASE

「Enjoy EU サマー・ヴィレッジ」は、入場無料・事前登録不要で、どなたでもお越しいただけます。コロナの最新の規制に順じ、安全にお楽しみいただける環境を整えて、皆様をお待ちしております。

■ イベント概要

- 【期間】 2022年7月1日（金）～10日（日）
11時～19時
- 【会場】 二子玉川ライズ ガレリア
（東京都世田谷区玉川 2-21-1）
※入場無料、事前登録不要



■ 「Enjoy EU Food サマー・ヴィレッジ- EU 食材と日本食材のパーフェクト・マッチ！」

会場にはかわいらしい EU フードトラックが出現、この機会に特別なペアリングメニューの無料試食を毎日ご提供します。また、会場では EU 食材の高品質、本物、安全性、持続可能性をより深く理解していただくための催し物や、5名の有名シェフによるクッキング・ワークショップを開催します。さらに、EU 27か国や EU 食材についてよりよく知るための展示やお子様でも楽しめる参加型アクティビティを行い、来場者が夏のピクニック気分を味わえるような素敵な空間を演出します。

➤ 参加型アクティビティ

- ・ EU の食品や取り組みについての展示
- ・ 展示ブースでの暗号探し
- ・ AR フォトフレーム撮影
- ・ EU Food アイコンぬり絵
- ・ アコーディオン演奏・バルーンのパフォーマンス



EU 食材と日本食材のペアリングメニュー監修：料理研究家 渡辺麻紀（わたなべ まき）さん
各会場で提供する EU 食材と日本食材のペアリングメニューは、料理研究家の渡辺麻紀さんが開発・監修しました。EU 食材やその調理法に精通する渡辺さんは、日本食材との絶妙で独創的なペアリングメニューの開発だけでなく、ワークショップにも登場、夏のピクニックメニューをレクチャーしていただきます。ペアリングメニューは、日替わりで全 30 種類を無料で提供します！





PRESS RELEASE

渡辺 麻紀（わたなべ まき）さん

【講師】料理家 渡辺麻紀さん
 大学生時より、フランス料理研究家に師事。
 渡仏後、ル・コルドン・ブルー代官山校に5年間勤務。フランス、イタリアに料理留学後、独立。現在、フランス、イタリアの食品、家電メーカーの日本でのレシピ提案も手がける。著書『QUICHES キッシュ』『ごちそうマリネ』は各ブームの火付け役と言われている。近著に『アペロとツマミ』『3皿でコース』（ともに2021年刊）、本年10月にはお茶菓子の本を発売予定。



■無料試食提供メニュー

全30メニューの中から10日間毎日無料で3メニューをご提供します。
 「キプロス産ハルミチーズ（PDO）×ゴーヤ」、「エストニア産ブルーベリーハニー×酒粕」、「ギリシャ産ケファログラヴィエラチーズ（PDO）×みょうが」など、日本食材に意外なEU食材を組み合わせた絶品料理をお召し上がりいただけます。

※詳細は添付資料をご確認ください。



■クッキング・ワークショップについて

イベント期間中は、下記内容にてクッキング・ワークショップを開催します。EU食材と日本食材の「パーフェクト・マッチ」をテーマに、5名の人気料理研究家が独創的なコンセプトで、EU食材の魅力をお伝えします。

- ◆ 募集人数：各回15名
- ◆ 参加方法：事前申し込み10名：<https://euperfectmatch-summer.com> 先着順。
 当日券5名：ワークショップ当日11時より整理券を配布します（無料）





PRESS RELEASE

| | 12:00~12:30 | 14:00~14:30 |
|--------------|---|---|
| 7月1日 (金) | | EU 食材を使った、夏を美味しく味わうっておき!① 「トマトとキウイのフェタチーズ (PDO) 白和え」 【講師】料理家 神田賀子さん |
| 7月2日 (土) | EU 食材を使った、酸味でさっぱりパーティーメニュー! ① 「牛肉とグリーンオリーブの EU ちらしずし」 【講師】料理家 植松良枝さん | EU 食材を使った、夏を美味しく味わうっておき!② 「ゴルゴンゾーラ (PDO)のリゾット、カラマタ・オリーブオイル (PDO) にとうもろこしのかき揚げ」 【講師】料理家 神田賀子さん |
| 7月3日 (日) | EU 食材を使った夏のピクニックメニュー!① 「ブルガリアローズジャムとキビ砂糖のピクニックケーキ」 【講師】料理家 渡辺麻紀さん | サッとつくれておいしい初夏の EU 食材アベリティフタイム!① 「2種のスティック春巻き〜カシス・ド・ディジョンの(PGI)ビールを添えて〜」 【講師】料理家 川上ミホさん |
| 7月8日 (金) | EU 食材を使った、夏を美味しく味わうっておき!③ 「ハーブのブルー・シャラント・ブアトゥ(PDO)が溶け出す地鶏のチキンカツ、マジュン・ド・プルーン (PGI) ドレッシングサラダ添え」 【講師】料理家 神田賀子さん | EU 食材を使った、酸味でさっぱりパーティーメニュー! ② 「オイルサーディンとムール貝、おかひじきのブルスケッタ 白ワイン カスティエーヤ(PGI)を添えて」 【講師】料理家 植松良枝さん |
| 7月9日 (土) | ワインにもピッタリ!EU 食材を使ったおつまみレシピ!① 「信州産そば粉をつかったガレット2種、生ハム(PGI)とスモークサーモン」 【講師】料理家 中村光宏さん | ワインにもピッタリ!EU 食材を使ったおつまみレシピ!② 「牛肉のタリアータ、フランス産コンテチーズ (PDO)、ワサビソース添え」 【講師】料理家 中村光宏さん |
| 7月10日 (日) | サッとつくれておいしい初夏の EU 食材アベリティフタイム!② 「ズッキーニのサラダ〜白ワイン Malokarpatská(PDO)を添えて〜」 【講師】料理家 川上ミホさん | EU 食材を使った夏のピクニックメニュー!② 「鶏手羽肉のオーガニックハニー、山椒、サンフラワースード和え」 【講師】料理家 渡辺麻紀さん |

【講師プロフィール】



【講師】料理家 渡辺麻紀さん

大学生時より、フランス料理研究家に師事。

渡仏後、ル・コルドン・ブルー代官山校に5年間勤務。フランス、イタリアに料理留学後、独立。現在、フランス、イタリアの食品、家電メーカーの日本でのレシピ提案も手がける。著書『QUICHES キッシュ』『ごちそうマリネ』は各ブームの火付け役と言われている。近著に『アペロとツマミ』『3皿でコース』（ともに2021年刊）、本年10月にはお茶菓子の本を発売予定。



【講師】料理家 植松良枝さん

野菜をたっぷり使った季節感あふれる料理を提案。

自身が主宰する料理教室では、ジャンルを問わず、くりかえし作りたくなるシンプルな料理を紹介している。国内外の旅も多く、土地の食や道具などにも精通し、近年は食にまつわる数多くのイベントを企画。2017年、代々木にあるベトナム料理店「ヨヨナム」をプロデュース。松涛にあるハイユッテでも定期的にベトナムの甘味、チャーの喫茶を開くなど、ベトナムとの関わりも深い。





PRESS RELEASE



【講師】フードディレクター・料理家・ソムリエ 川上ミホさん

東京とイタリアのレストランでの料理人/ソムリエとしての経験を経て、独立。食のスペシャリストとして、TV/CM、書籍、雑誌などのメディアを中心に活動。シンプルでストーリーのあるレシピとスタイリングに定評がある。近年は商品開発アドバイザーやレストランプロデュースなど多彩な経験と知識をもとに活躍の場を広げている。



【講師】料理家 中村光宏さん

長野県在住のサラリーマンで3児の父。休日のおうちごはんをビストロに！大胆さと繊細さを融合させた男らしい料理やその見せ方を SNS やメディアで発信。食事系、おつまみメニューはもちろん、パン作りからスイーツ作りまでこなすほか、休日は自ら畑で野菜作りに従事。レシピ考案から、調理、スタイリング、撮影、画像編集までワンストップで行うのがモットー。



【講師】料理家・ソムリエ・日本酒ディプロマ 神田賀子さん

日本料理、イタリア料理、中華料理、薬膳など幅広く学び、現在、和の家庭料理を主体にした少人数制の料理教室「和み継ぐ神田賀子の和の家庭料理」を東京・港区で主宰。初心者からベテランの方まで、日本の四季折々を家庭の美味としてお伝えしています。レシピ開発、食のプロモーション、レストランのメニュー開発を手がける株式会社のいきっちゃん代表。ELLE gourmet フードクリエイター部。日本料理教授。(Instagram: kacokanda HP: www.kacokanda.com (株)のいきっちゃん www.noikitchen.com)

パーフェクト・マッチ！について

EU 食材と日本食材は相性抜群です。なぜなら、日本人は食に関してヨーロッパの人々と品質、本物、安全性、持続可能性を重視している点において似た価値観を持っているからです。日本では、様々な種類の EU 産の食品・飲料が入手できますが、2019年に日本とEU間に経済連携協定(EPA)が結ばれたことによって、ヨーロッパの食材がより身近な存在になりました。厳選されたヨーロッパの食材は特別な日だけでなく、普段の食卓にもマッチします。日本の食材と合わせて、日々の食事でお気軽にお楽しみください。

パーフェクト・マッチ！公式キャンペーンサイト：www.foodmatcheu.jp

EU サマービレッジの情報はこちら：<https://europa.eu/food-match-japan/ja/enjoy-eu-food-summer-village>

 ▶ [@FoodMatchEU](https://www.instagram.com/FoodMatchEU)

 ▶ [FoodMatchEU](https://www.facebook.com/FoodMatchEU)

連絡先

パーフェクト・マッチ PR 事務局: 古角

電話: 050-3495-3100 電子メール: pr_jp@sopexa.com





PRESS RELEASE

【添付資料】

<メニュー一覧>

| 提供日 | 国 | メニュー |
|----------|---------|--|
| 7月1日(金) | ポーランド | 「ポルチーニのバター炊き込みご飯」ポルチーニ X ご飯 |
| | ギリシャ | 「ケファログラヴィエラの胡麻焼き」ケファログラヴィエラチーズ (PDO) X 胡麻 |
| | アイルランド | 「白身魚のアイリッシュポッチーンマリネ」アイリッシュポッチーン (PGI) X 白身魚 |
| 7月2日(土) | エストニア | 「ブルーベリーハニーと酒粕のセミフレッド」ブルーベリーハニー X 酒粕 |
| | フランス | 「ゲランド塩と粉山椒、クミン焼き枝豆」塩/セルドゲランド (PGI) X 粉山椒 |
| | マルタ | 「トマトつけ麺」トマトペースト X 稲庭うどん |
| 7月3日(日) | ハンガリー | 「海苔レモンディップクリーム」オーガニッククラッカー (オーガニック) X 海苔 |
| | ルクセンブルク | 「エビパン」ミニ・サンフラワー・ロール X 桜エビ |
| | ルーマニア | 「豚ソテーのプラムマジュンロールサンド」プラムマジュン (PGI) X 豚肉、和辛子 |
| 7月4日(月) | キプロス | 「ハルミチーズのゴーヤチャンプルー」ハルミチーズ (PDO) X ゴーヤ |
| | スウェーデン | 「ビーツとコハダの白和え」ビーツ酢漬 X コハダ |
| | オーストリア | 「海苔奴」パンプキンシードオイル (PGI/オーガニック) X 豆腐、海藻 |
| 7月5日(火) | イタリア | 「黒七味スペック丼」スペック (PGI) X 黒七味 |
| | ドイツ | 「ギーの大豆しば漬け焼き飯」ギー X しば漬け |
| | スロバキア | 「紫蘇のサングリア」白ワイン/マロカルパチア (PDO) X 紫蘇 |
| 7月6日(水) | ベルギー | 「鶏胸肉の山椒昆布バターソテー」発酵バター (オーガニック) X 山椒昆布 |
| | スペイン | 「鰻のピメントン風味」パブリカパウダー (PDO) X 鰻 |
| | フランス | 「黒豆寒天のカシスソース」クレームドカシス (PGI) X 黒豆寒天 |
| 7月7日(木) | リトアニア | 「きな粉豆腐餅」甜菜糖 X きな粉・豆腐 |
| | デンマーク | 「椎茸のブルーチーズ焼き」ブルーチーズ (PGI) X 椎茸 |
| | スペイン | 「茄子の白ワインマリネ」オリーブオイル (PDO) X 茄子 |
| 7月8日(金) | チェコ | 「とうもろこしとゴーヤのフリット」ピルスナービール X トウモロコシ、ゴーヤ |
| | ラトビア | 「スモークオイルサーディンのハーブおろし」オイルサーディン X 大根おろし |
| | イタリア | 「ししとうとカシューナッツのアーリオオーリオ」ペコリーノチーズ (PDO) X ししとう |
| 7月9日(土) | ブルガリア | 「梅干しクリームディップ」ブラウンライスチップ X 梅干し |
| | フィンランド | 「マスタードしめ鯖、きゅうりのサラダ風」マスタード X しめ鯖 |
| | ポルトガル | 「鶏のポートワイン照り焼き」ポートワイン (PDO) X 醤油 |
| 7月10日(日) | クロアチア | 「いちぢく風味の冷やし汁粉」イチジクジャム (オーガニック) X 汁粉 |
| | オランダ | 「車麩のパンベルデュ」ゴーダ・ホーランドチーズ (PGI) X 車麩 |
| | スロベニア | 「エノキの青のりフリット」ソルトフラワー X 青のり |

