

「レガーロ」「フェラーラ」をはじめ、イタリア料理食材をご紹介 第7回イタリア料理専門展「ACCI Gusto」に出展

開催期間：2017年11月15日(水)・16日(木)

会場：都立産業貿易センター台東館

日本製粉(株)(代表取締役社長:近藤雅之 本店:東京都千代田区)と(株)ニッポンインターナショナル(代表取締役社長:内田宗司 本社:東京都渋谷区)は、2017年11月15日(水)と16日(木)の2日間、都立産業貿易センター台東館(東京都台東区)で開催される第7回イタリア料理専門展「ACCI Gusto」に出展いたします。

本専門展で当社は、国産プレミアムパスタ「レガーロ」やイタリア産パスタ「フェラーラ」、イタリア産オリーブ100%使用の「ダンテ」エキストラバージンオリーブオイルなど、イタリア料理に欠かせないハイクオリティーな食材を試食を交えてご紹介いたします。

また(株)ニッポンインターナショナルは、ピッツァ用釜の施工販売等を行う増田煉瓦(株)と隣あうブースに出展し、ピッツァ用小麦粉や加工薪だけでなく、焼成に使用する釜までピッツァに関連する商品を同社と協力して広くご提案いたします。

また、神奈川県三浦郡葉山町にあるイタリアンレストラン「IL Rifugio Hayama(イル リフージョ ハヤマ)」の渡辺シェフによる、ペラガッティ社の「ペラガッティノ・チーズ」を使ったデモンストレーションや、イタリア・グラニャーノ産パスタ「パスティフィーチョ ディ カンピ」等を展示いたします。

その他、15日(水)にはデモンストレーションコーナーにおいて、イタリア・イスキア島にあるナポリピッツァの名店「ダ・ガエターノ」のオーナーであり、「神の手を持つ」といわれるナポリピッツァ職人、ガエターノ ファツィオ氏を招き、デモンストレーションを実施いたします。

「ACCI Gusto」は、イタリア料理に関する正しい情報を提供することで、イタリア料理ファンをより多く獲得し、日本のイタリア料理マーケット、ひいては日本食マーケットのさらなる発展に寄与する「本当のイタリア料理」に出会える場として毎年開催されています。

当社は日本イタリア料理協会の賛助会員として、(株)ニッポンインターナショナルとともに、「本物」を求めお客さまに充実の食材をご提案し、日本におけるイタリア食文化のさらなる普及推進に努めます。



ペラガッティノ・チーズの
デモンストレーション(昨年の様子)

★出展概要については2枚目をご覧ください。

【当社出展内容】

- 出展ブース : 6-06
- 出展商品 : ●レガーロ ロングパスタ ショートパスタ各種
 (一例) ●フェラーラ ロングパスタ ショートパスタ各種
 ●ダンテ オリーブオイル各種
 ●冷凍食品各種



【(株)ニッピンインターナショナル出展内容】

- 出展ブース : 6-02
- 出展商品 : ●アグジャロ&フィーニャ社 ピッツァ用小麦粉
 (一例) ●シッタ社 ピッツァ窯用加工薪(オーソレミオ)
 ●ペラガッティ社 ペラガッティノ・チーズ
 ●パスティフィーチョ ディ カンピ社 パスタ
 ●リッツオーリ社 業務用アンチョビフィレ
- デモンストレーション(場所: 5F会場)

日時	演題	発表者
11月15日(木) 14:30~15:10	ガエターノ氏によるナポリピッツァ概論	ガエターノ ファツィオ氏



【第7回イタリア料理専門展「ACCI Gusto」開催概要】

- 開催期間 : 2017年11月15日(水)・16日(木) 10:00~17:00
- 開催場所 : 都立産業貿易センター台東館 (東京都台東区花川戸2-6-5)
- ホームページ : <https://www.a-c-c-i.com/gusto/>