

こだわりのイタリア食材をご紹介 「三越イタリア展」に出展 開催期間：2017年4月12日(水)～20日(木)

日本製粉グループの(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4月12日(水)から20日(木)に日本橋三越本店で開催される「三越イタリア展」に今年も出展いたします。

今回の出展では、オルトジェル社のシチリア産「有機冷凍ブラッドオレンジジュース」、ジャコバッツィ社の豊かな香りと調和のとれた甘酸っぱい風味が特長のバルサミコ酢のほか、イタリア原産の水牛のチーズであるモッツァレラを小麦のわらで燻製した「スカモルツァ・アフミカータ」など、こだわりのイタリア食材をご紹介します。

また会場内では、ピッツァ作りを学ぶ専門学校で教授も務め、イタリア国内外のピッツァコンテストで数々の受賞歴を誇るヴェネチア「パール ピッツェリア ブリアン」のオーナー・ベルトウッツィオ氏による、出来立てのグルメピッツァのイートインが展開されます。このグルメピッツァには、同社が輸入・販売している「チンクエ スタジオーニ 各種イタリア産小麦粉」が使用されます。

「三越イタリア展」は、イタリアの文化に触れることのできる毎年盛況の人気イベントで、食品・飲料・ファッションアイテムの販売だけでなく、その場で飲食ができるブースも設置されます。

【(株)ニッポンインターナショナル 出展商品】

- オルトジェル社 有機冷凍ブラッドオレンジジュース 1000ml
- ジャコバッツィ社 バルサミコ4枚葉 500ml バルサミコビアンコ 500ml
- ポリ社 種抜きオリーブ 300g 種抜き黒オリーブ 130g
- アッパシアーノ社 スカモルツァ・アフミカータ 約300g リコッタ・アフミカータ 約350g
- アルジオラス社 ペコリーノ・クレマ 200g



出展商品一例

【イートインコーナー「パール ピッツェリア ブリアン」概要】

- シェフ：ヴェネチア「パール ピッツェリア ブリアン」オーナー ベルトウッツィオ氏
- 使用小麦粉：(株)ニッポンインターナショナルが輸入・販売する
チンクエ スタジオーニ 各種イタリア産小麦粉
- 営業時間：11:00～19:30 (※)最終日は18:00まで



使用小麦粉一例

【「三越イタリア展」開催概要】

- 開催期間：2017年4月12日(水)～20日(木) 10:30～19:30 (※)最終日は18:00まで
- 会場：日本橋三越本店 本館7階催物会場
- ホームページ：<http://www.mitsukoshi-special.com/italia/>