

「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8回イタリア料理専門展「ACCI Gusto」に出展

開催期間：2018年10月3日(水)・4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、2018年10月3日(水)と4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8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、国内製造のプレミアムパスタ「レガーロ」、イタリア産パスタ「フェラーラ」をはじめ、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、「オーマイ」トマト缶等、イタリア料理に欠かせないハイクオリティな食材を、試食を交えてご紹介いたします。

(株)ニッポンインターナショナルは、ピッツァ用小麦粉やピッツァ窯用加工薪・グリル料理用加工薪の他、有機冷凍ブラッドオレンジジュース、アンチョビ缶、バルサミコ類などをご紹介いたします。ブース内では、イタリアンレストラン「IL Rifugio Hayama(イル リフージョ ハヤマ)」(神奈川県三浦郡葉山町)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を行います。また、「真のナポリピッツァ協会最高技術顧問」ガエターノ・ファツィオ氏のピッツァ相談室を設け運営いたします。

「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」を求める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てまいります。

★出展概要については2枚目をご覧ください。



昨年の当社ブース(上)および
(株)ニッポンインターナショナル
ブース内でのデモンストレーション(下)

【当社出展内容】

- 出展ブース : 6-11
- 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
●オーマイ トマト缶 各種
●冷凍食品 各種



【(株)ニッポ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 : ●アグジャール&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 ペラガッティノー・チーズ
●オルトジェル社 有機冷凍ブラッドオレンジジュース
●リッツオーリ社 業務用アンチョビフィレ



【第8回イタリア料理専門展「ACCI Gusto」開催概要】

- 開催期間 : 2018年10月3日(水)・4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/>