（1）

週刊 酒類・食品
ニュース&解説

令和4年3月11日（金曜日）　第3290号
（昭和42年7月10日第3種郵便物認可）
毎週金曜日　発行　　編集発行人　石母田 健
購読料 6ヵ月　14,300円（税込み）
振替番号 東京4－71739
発行所 株式会社日刊経済通信社
本社／東京都中央区日本橋小伝馬町10番11号 日本橋府川ビル9階
☎03(5847)6611代　FAX 03(5847)6600
名古屋支局☎052(253)6924　大阪支局☎06(6353)1791
http://www.nikkankeizai.co.jp/

欧州・伊「レッドゴールドトマト」

首都圏8店舗でラストキャンペーン

ANICAV（イタリア野菜保存食品産業協会、伊トマト加工品93社が加盟）が2019年から行ってきたロングランの100%EU産・イタリア産の美味しくて安全なトマト保存食品を奨励するキャンペーン「RED GOLD FROM EUROPE」が今年4月に終了する。

プロモーション開始後にコロナ禍に見舞われるなど環境は厳しかったが、19年は5月にマンダリンオリエンタルホテル東京でのレセプションを皮切りに、「東京都食育フェア」、みそ玉、飾り寿司とのコラボイベント、20年は「真っ赤なトマトの昼食会（リッツカールトン大阪）」「真っ赤なトマトの夕食会（ザ・グラン銀座）」、21年は「FOODEX JAPAN」出展など。キャンペーンでは消費者向けにトマト缶やエコバッグなどをプレゼント。

日本での最終イベントとして「レッドゴールドトマト ホワイトデーウイーク」（3月12～26日）が首都圏の8つの外食店舗で行われる。「バレンタインデーのお返しは真っ赤なパッションで！」をキャッチフレーズに、バレンタインデー発祥の地イタリアや欧州で太陽の光をたっぷり浴びて育った「レッドゴールドトマト（高品質でおいしい欧州、伊産トマトの総称）」を使ったユニークなメニューがイタリアン、中華料理、和食などで特別メニューを用意した。

参加店舗は、「Bracceria&Pizzeria ROTONDO広尾本店」（本場ナポリから取り寄せたピザ窯で焼くピッツァと炭火焼）＝「伝統と傑作のレッドゴールドとフレッシュトマト ピチアッリオーネ」『黄金の果実レッドゴールドと自家製スカモルツァのソレンティーナ』▽「銀座 嘉祥」（日本料理の伝統技術に和食の料理人が創り出す寿司を融合）＝「コース料理の先付け」「〆の花咲丼」「デザートトマトのシャーベット」▽I.BDiner（柏の葉キャンパス）（ブルックリンスタイルアメリカンダイナー）＝「レッドゴールドバーガー」「鶏胸肉のフリット 特製レッドゴールドソース」▽中目黒グリル（本格肉料理と世界のワインが楽しめるビストロ）＝「仔羊の南仏風煮込みダッチオーブン仕立て」「サワラとクレソンのプッタネスカ」▽Pizzeria Bar Trico 船橋（ナポリ直輸入の薪窯で焼く〝魂のナポリピッツァ〟や自社製粉・製麺の生パスタ）＝「赤い彗星コース」（ナポリのお粥パッパアルポモドーロ、超！海老の濃厚トマトパスタ、ピッツァマリナーラ、レッドゴールドversion）▽PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO（石神井公園）（世界大会で受賞歴のあるピッツァ職人の店）＝「赤い情熱ナポリコース」（前菜、マルゲリータ・ブッファラ・レッドゴールド、鹿ひき肉のレッドゴールドトマトの煮込みソースのタリアッテッレ、レッドゴールドトマトといろいろ魚介のカチュッコ、ドルチェ」▽レ・ココット（外苑前）（天然肉をカジュアルに楽しむビストロ）＝レッドゴールド特別コース（水牛のモッツァレラチーズとレッドゴールドのピュレ、前菜盛り合わせ、前ウニのトマトクリームソース、蝦夷鹿のローストレッドアイのソース、トマトの半熟チーズケーキ）▽羊香味坊（御徒町）（中国東北地方家庭の店）＝「レッドゴールドトマトラム煮込み（**写真左上**）』『レッドゴールドトマト手打ち焼きそば（**同右**）』。

なお、今回の特別メニューでは、「MUTTI（ムッティ、**同左下**）（輸入発売元＝加藤産業）などが主に協賛している。

また、「FOODEX JAPAN 2022」ではEUブース内に出展し、レッドゴールドトマトを使った「日替りクッキングデモ」を行い、名シェフによる「ミートボールのトマト煮込み」（貝谷郁氏）、「ダールカレー」（シャカール・ノグチ氏）などが披露された。

（松丸浩

特撰國盛　純米吟醸
半田郷　酵母1801
中埜酒造株式会社
愛知県半田市東本町2丁目24番地　お客様相談室☎(0569)23-1231