



European Extra Vergin Olive oil: the excellence that makes the difference. Let's be guided by ECCEASIA Project at its third year in Japan

With the goal of promoting the European extra virgin olive oil in Japan and at the same time in Taiwan, UNAPROL, the Italian Olive Oil Consortium, and CAP, the Confederation of Portuguese Farmers, are proud to announce the beginning of the third year of the activity program concerning the Project "ECCEASIA: The excellence of European olive growing in Asia".

The third year of ECCEASIA has come.

Both the proposing Organizations, UNAPROL and CAP, that group respectively the most of Italian and Portuguese Producers Organizations of olives and olive oil, are going to organize a new series of interactive events that will involve consumers and opinion leader, such as business operators, to tasting sessions of extra virgin olive oil at restaurants and into points of sale.

In Tokyo and its surroundings (Saitama and Moriya) the opportunities to taste European extra virgin olive oil will begin as early as the end of June in the 20 points of sale that have joined the promotional campaign. Then 36 restaurants will follow in the second half of July to offer customers some preparations of their menus and food combinations to be tasted with this precious ingredient and condiment.

There will also be the opportunity to attend presentations and cooking shows. Meetings will be held with buyers, distributors and other operators in the sector in order to teach them much more about the European culture of extra virgin olive oil: for example, how to recognize its qualitative values and the different taste between varieties and, finally, to receive free information, leaflets, recipe books and gadgets available to all those who follow the Project events.

To find out more about the events of ECCEASIA Project, visit www.enjoyevoo.eu or the dedicated pages on the social media:

Facebook: <https://www.facebook.com/EnjoyEvooJP>
Instagram : <https://www.instagram.com/enjoyevoojp/>

Moreover, online for the third year the communication will be enriched with many promotional messages and interesting topics, for example, about the European territories where olive trees are

本プロモーションキャンペーンの内容は、著者の見解のみを表すものであり、著者が単独で責任を負います。
欧州委員会および欧州研究執行機関（REA）は、ここに含まれる情報の使用に対して一切責任を負いません。



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION





grown, the organoleptic and nutritional properties of olive oil, on gastronomic preparations and combinations with various foods. The invitation that is addressed to everyone is to follow the publications on the website and on social media dedicated to the ECCEASIA Project from which useful suggestions can be drawn for us and our friends.

Experts in the sector are available to those who want to approach the fascinating world of extra virgin olive oil. An extraordinary product, rich in polyphenols, antioxidants, and good fatty acids, all natural because it is extracted from olives only by mechanical means, without undergoing addition or chemical alterations of any kind. For this reason, olive oil preserves all the beneficial properties, the good plant fragrance and the bitter and spicy taste of the original fruit, the olive.

The production of Extra-Virgin Olive Oil has a thousand-year-old tradition and the methods for obtaining it have evolved over the centuries. Every detail of a great oil, from the field to the bottle, is taken care of with passion, experience, attention, and the desire to offer all connoisseurs the **excellence that makes the difference**.

About the ECCEASIA Project

ECCEASIA Project is an informational program co-funded by the European Union with the aim to promote the knowledge and use of European olive oil in Japan and Taiwan.

The two promoter partners are UNAPROL, the Italian Consortium representative of the Olive Oil and Table Olives sectors, and CAP the main Confederation of Portuguese Farmers. Both together they support and lead the program to spread the culture of olive oil, especially of extra virgin olive oil, in countries where the consumption of this product is still small but has great potential growth opportunities.

本プロモーションキャンペーンの内容は、著者の見解のみを表すものであり、著者が単独で責任を負います。
欧州委員会および欧州研究執行機関（REA）は、ここに含まれる情報の使用に対して一切責任を負いません。



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION





ヨーロッパエクストラバージンオリーブオイル:違いを生む卓越性。日本で3年目を迎える「エクセアジヤ・プロジェクト」に導かれましょう

UNAPROLとイタリアオリーブオイルコンソーシアム、ポルトガル農民連盟(CAPは、日本と台湾でヨーロッパのエクストラバージンオリーブオイルを普及させることを目的として)プロジェクト「ECCEASIA: アジアにおけるヨーロッパのオリーブ栽培の卓越性」に関する活動プログラムの3年目の始まりを発表できることを誇りに思います。

ECCEASIAの3年目が来ました。

提案する組織であるUNAPROLとCAPは、それぞれイタリアとポルトガルのオリーブとオリーブオイルの生産者組織のほとんどをグループ化し、消費者や事業者などのオピニオンリーダーがレストランやPOSでのエクストラバージンオリーブオイルの試飲セッションに参加する新しい一連のインタラクティブイベントを開催する予定です。

東京とその周辺(埼玉と守谷)では、プロモーションキャンペーンに参加した20の販売店で、早くも6月末からヨーロッパのエクストラバージンオリーブオイルを味わう機会が始まります。その後、7月後半には36のレストランが続き、この貴重な食材と調味料で味わうためのメニューと料理の組み合わせの準備を顧客に提供します。

プレゼンテーションや料理ショーに参加する機会もあります。

エクストラバージンオリーブオイルのヨーロッパ文化についてさらに多くのことを教えるために、セクターのバイヤー、ディストリビューター、その他のオペレーターとの会議が開催されます:たとえば、その定性的価値と品種間の異なる味を認識する方法、そして最後に、無料の情報、リーフレット、レシピ本、ガジェットを受け取るためにプロジェクトイベントをフォローするすべての人が利用できます。

ECCEASIAプロジェクトのイベントの詳細については、 www.enjoyevoo.eu またはソーシャルメディアの専用ページをご覧ください。

フェイスブック: <https://www.facebook.com/EnjoyEvooJP>

インスタグラム: <https://www.instagram.com/enjoyevoojp/>

本プロモーションキャンペーンの内容は、著者の見解のみを表すものであり、著者が単独で責任を負います。欧州委員会および欧州研究執行機関(REA)は、ここに含まれる情報の使用に対して一切責任を負いません。



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION





さらに、3年目のオンラインコミュニケーションは、オリーブの木が栽培されているヨーロッパの領土、オリーブオイルの官能的および栄養的特性、美食の準備、さまざまな食品との組み合わせなど、多くのプロモーションメッセージや興味深いトピックで充実します。すべての人に宛てた招待状は、私たちと私たちの友人のために有用な提案を引き出すことができるECCEASIAプロジェクト専用のウェブサイトとソーシャルメディア上の出版物をフォローすることです。

この分野の専門家は、エクストラバージンオリーブオイルの魅力的な世界に近づきたい人が利用できます。ポリフェノール、抗酸化物質、および優れた脂肪酸が豊富な並外れた製品で、オリーブから機械的手段によってのみ抽出されるため、いかなる種類の追加や化学的変更も受けないため、すべて天然です。このため、オリーブオイルはすべての有益な特性、優れた植物の香り、そして元の果物であるオリーブの苦くてスパイシーな味を保存します。

エクストラバージンオリーブオイルの生産には千年の伝統があり、それを得るための方法は何世紀にもわたって進化してきました。フィールドからボトルまで、素晴らしいオイルの細部まで、情熱、経験、注意、そしてすべての愛好家に**違いを生む卓越性を提供したい**という願望によって世話をされます。

エクセアジアプロジェクトについて

ECCEASIAプロジェクトは、日本と台湾におけるヨーロッパのオリーブオイルの知識と使用を促進することを目的として、欧州連合が共同出資する情報プログラムです。

2つのプロモーターパートナーは、オリーブオイルとテーブルオリーブセクターを代表するイタリアのコンソーシアムであるUNAPROLと、ポルトガル農民の主要な連盟であるCAPです。どちらも一緒になって、この製品の消費量がまだ少ないが大きな潜在的な成長の機会がある国で、オリーブオイル、特にエクストラバージンオリーブオイルの文化を広めるためのプログラムをサポートし、主導しています。

本プロモーションキャンペーンの内容は、著者の見解のみを表すものであり、著者が単独で責任を負います。欧州委員会および欧州研究執行機関（REA）は、ここに含まれる情報の使用に対して一切責任を負いません。



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION





Olivo Extra Vergine di Oliva Europeo: l'eccellenza che fa la differenza. Lasciamoci guidare dal progetto ECCEASIA al suo terzo anno in Giappone

Con l'obiettivo di promuovere l'olio extravergine di oliva europeo in Giappone e contemporaneamente a Taiwan, UNAPROL, il Consorzio Italiano dell'Olio d'Oliva, e CAP, la Confederazione degli Agricoltori Portoghesi, sono orgogliosi di annunciare l'inizio del terzo anno del programma di attività riguardante il Progetto "ECCEASIA: L'eccellenza dell'olivicoltura europea in Asia".

È arrivato il terzo anno di ECCEASIA.

Entrambe le organizzazioni proponenti, UNAPROL e CAP, che raggruppano rispettivamente la maggior parte delle organizzazioni di produttori italiani e portoghesi di olive e olio d'oliva, organizzeranno una nuova serie di eventi interattivi che coinvolgeranno consumatori e opinion leader, come gli operatori del settore, a sessioni di degustazione di olio extra vergine d'oliva nei ristoranti e nei punti vendita.

A Tokyo e dintorni (Saitama e Moriya) le occasioni per degustare l'olio extravergine di oliva europeo inizieranno già a fine giugno nei 20 punti vendita che hanno aderito alla campagna promozionale. Seguiranno poi 36 ristoranti nella seconda metà di luglio per offrire ai clienti alcune preparazioni dei loro menù e abbinamenti gastronomici da gustare con questo prezioso ingrediente e condimento.

Ci sarà anche l'opportunità di assistere a presentazioni, cooking show. Saranno svolti incontri con buyer, distributori e altri operatori del settore al fine di insegnare loro molto di più sulla cultura europea dell'olio extravergine di oliva: ad esempio, come riconoscere i suoi valori qualitativi e il diverso gusto tra le varietà e, infine, ricevere informazioni gratuite, volantini, ricettari e gadget a disposizione di tutti coloro che seguono gli eventi del Progetto.

Per saperne di più sul Progetto ECCEASIA, visita www.enjoyevoo.eu o le pagine dedicate sui social media

Facebook: <https://www.facebook.com/EnjoyEvooJP>

Instagram: <https://www.instagram.com/enjoyevoojp/>

Anche online per il terzo anno la comunicazione si arricchirà di tanti interessanti messaggi promozionali e argomenti, per esempio, sui territori europei dove vengono coltivati gli ulivi, su

本プロモーションキャンペーンの内容は、著者の見解のみを表すものであり、著者が単独で責任を負います。
欧州委員会および欧州研究執行機関（REA）は、ここに含まれる情報の使用に対して一切責任を負いません。



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION





proprietà organolettiche e nutrizionali dell'olio d'oliva, su preparazioni gastronomiche e abbinamenti con vari alimenti. L'invito che si rivolge a tutti è quello di seguire le pubblicazioni sul sito e sui social media dedicati al Progetto ECCEASIA da cui si possono trarre suggerimenti utili per noi e i nostri amici.

Esperti del settore sono a disposizione di chi vuole avvicinarsi all'affascinante mondo dell'olio extravergine di oliva. Un prodotto straordinario, ricco di polifenoli, antiossidanti e acidi grassi buoni, tutto naturale perché estratto dalle olive solo con mezzi meccanici, senza subire aggiunte o alterazioni chimiche di alcun tipo. Per questo motivo, l'olio d'oliva conserva tutte le proprietà benefiche, la buona fragranza vegetale e il gusto amaro e piccante del frutto originale, l'oliva.

La produzione dell'Olio Extra Vergine di Oliva ha una tradizione millenaria e le modalità per ottenerlo si sono evolute nel corso dei secoli. Ogni dettaglio di un grande olio, dal campo alla bottiglia, è curato con passione, esperienza, attenzione, e la voglia di offrire a tutti gli intenditori l'**eccellenza che fa la differenza**.

Informazioni sul progetto ECCEASIA

Il progetto ECCEASIA è un programma informativo cofinanziato dall'Unione Europea con l'obiettivo di promuovere la conoscenza e l'uso dell'olio d'oliva europeo in Giappone e Taiwan.

I due partner promotori sono UNAPROL, il Consorzio italiano rappresentante dei settori dell'olio d'oliva e delle olive da tavola, e CAP la principale Confederazione degli agricoltori portoghesi. Entrambi insieme sostengono e guidano il programma al fine di diffondere la cultura dell'olio d'oliva, in particolare di extra virgin olio d'oliva, nei paesi in cui il consumo di questo prodotto è ancora piccolo ma ha grandi opportunità di crescita potenziale.

本プロモーションキャンペーンの内容は、著者の見解のみを表すものであり、著者が単独で責任を負います。
欧州委員会および欧州研究執行機関（REA）は、ここに含まれる情報の使用に対して一切責任を負いません。



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

