



European Extra Virgin Olive Oil: excellence made the difference.

The three-year ECCEASIA Project 'The Excellence of European Olive Growing in Asia' comes to an end, but leaves behind a long series of events appreciated by the Japanese public.

The third year of ECCEASIA ended with great satisfaction for the promoters, UNAPROL, the Italian Olive Oil Consortium, and CAP, the confederation that brings together Portuguese farmers, who are aware that they have made a unique product known in Japan: European Extra Virgin Olive Oil.

The greatest satisfaction, in fact, came from the Japanese public, who enjoyed the many events held, participating in large numbers and appreciating the flavours of the best European oils.

There were many tasting opportunities in Tokyo and the surrounding area (Saitama and Moriya) in the 20 outlets that took part in the promotional campaign, where consumers flocked, intrigued by both the product and its use in cooking. A curiosity that many Japanese were able to take away by tasting in no less than 36 restaurants some preparations and gastronomic pairings with this precious ingredient and condiment. There was also the opportunity to attend presentations and cooking shows and receive free information, brochures, recipe books and campaign gadgets.

Distributors and restaurateurs were also approached with promotional activities to teach them more about European Extra Virgin Olive Oil culture: for example, how to recognise the quality values and the different taste between varieties.

Those who would like to learn more about the ECCEASIA promotional campaign and the organoleptic and nutritional qualities and properties of European olive oil can visit www.enjoyevoo.eu or the dedicated social media pages on Facebook (www.facebook.com/EnjoyEvooJP) and Instagram (www.instagram.com/enjoyevoojp/).

Other interesting topics are also published online, such as, for example, news on European olive-growing areas, gastronomic preparations and combinations with various foods, and useful tips for all those who want to approach this extraordinary product. European extra virgin olive oil, in fact, is a precious food for well-being, rich in polyphenols, antioxidants and good fatty acids, all natural because it is extracted from olives only by mechanical means. For this reason, olive oil retains all the beneficial properties and the bitter, spicy flavour of the original fruit, the olive.

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





Anyone can still approach the fascinating world of extra virgin olive oil and discover a millenary agricultural tradition that has evolved through the centuries with ever-improving production methods; where every detail is attended to with passion, experience, attention and the desire to offer everyone **the same excellence that made the difference in Japan.**

About the ECCEASIA project

The ECCEASIA project is an information programme co-financed by the European Union with the aim of promoting the knowledge and use of European olive oil in Japan and Taiwan. The two promoting partners are UNAPROL, the Italian consortium representing the olive oil and table olive sectors, and CAP, the main Portuguese farmers' confederation. Both together support and guide the programme in order to spread the culture of olive oil, especially 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





欧州産エクストラバージンオリーブオイル：卓越性が違いを生む

I 3年間にわたるECCEASIAプロジェクト「The Excellence of European Olive Growing in Asia」が終了。

3年目を迎えたECCEASIAは、主催者であるイタリアオリーブオイル協会UNAPROLとポルトガル農民連盟CAPにとって、ヨーロッパ産エクストラバージンオリーブオイルというユニークな製品を日本に知らしめたという大きな満足とともに幕を閉じた。

実際、最大の満足は、日本の一般消費者が、開催された多くのイベントを楽しみ、大勢で参加し、ヨーロッパの最高級オイルの風味を堪能したことであった。

東京とその近郊（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の販売店で多くの試食の機会が設けられ、商品と料理への使用の両方に興味をそそられた消費者が押し寄せた。多くの日本人が、この貴重な食材と調味料を使った料理や美食の組み合わせを36以上のレストランで試食し、その好奇心を持ち帰ることができた。プレゼンテーションやクッキングショーに参加し、無料の情報、パンフレット、レシピ本、キャンペーングッズを受け取る機会には事欠かなかった。

流通業者やケータリング業者の方々にも、ヨーロッパのエクストラ・バージン・オリーブオイル文化について、例えば、その品質価値の見分け方や、品種による味の違いなどについて、より深く知っていただくためのプロモーション活動が行われました。

ECCEASIAのプロモーションキャンペーンや、ヨーロッパ産オリーブオイルの有機的で栄養価の高い品質や特性について詳しく知りたい方は、www.enjoyevoo.eu、またはソーシャル

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





メディアのフェイスブック (www.facebook.com/EnjoyEvooJP) やインスタグラム (www.instagram.com/enjoyevoojp/) の専用ページをご覧ください。

その他にも、ヨーロッパのオリーブ生産地に関するニュース、美食のための調理法や料理との相性、この特別な製品に親しみたいすべての人に役立つヒントなど、興味深いトピックがオンラインで公開されています。ヨーロッパ産エキストラ・バージン・オリーブオイルは、ポリフェノール、抗酸化物質、良質な脂肪酸を豊富に含む、健康維持のための貴重な食品です。このため、オリーブオイルには、オリーブの果実が本来持っている有益な特性や苦味、スパイシーな風味がすべて残されているのです。

誰でもエキストラ・バージン・オリーブオイルの魅力的な世界に近づくことができ、何世紀にもわたって進化してきた農業の伝統を発見することができます。

ECCEASIA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欧州産オリーブオイルの普及を目的とした、欧州連合（EU）の共同出資による情報提供プログラムです。

推進パートナーは、オリーブオイルとテーブルオリーブ部門を代表するイタリアのコンソーシアムUNAPROLと、ポルトガルの主要農家連合CAPの2つである。両者は共に、オリーブオイル、特にエキストラ・バージン・オリーブオイルの消費量がまだ少ないものの、大きな潜在的成長機会を持つ国々で、オリーブオイルの文化を広めるために、このプログラムを支援・指導している。

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

