



## このイベントは、ヨーロッパのエクストラバージンオリーブオイルを一般の人々に紹介するために、日本のレストランで始まります

6月中旬からは、日本人の味覚を喜ばせ、最も貴重な資産の1つになる運命にある食品を意識的に消費するオリーブオイル生産の卓越性に関する試飲と情報操作があります

エクストラバージンオリーブオイルの促進のためのECCESIAプロジェクトには、ケータリング業界が関与して、消費者を近づけ、ヨーロッパの生産の品質の卓越性で彼らの味を喜ばせます。

一般の日本人は、最もエレガントで洗練された食品のトップ10に入る運命にある、最も並外れた製品の1つを味わうように招待されます。

プロモーションイベントは、大きな感情的な影響を与える魅力的な体験を通じて実施されます:選ばれたオペレーターは、いくつかの種類エクストラバージンオリーブオイルを試飲し、さまざまな食品とのペアリングの違いを示します。レストランサーキットは、製品の長所と官能的な違いを鑑賞するのに最適な場所であり、2023年6月から8月にかけて、東京と近隣の町の36のレストランで300以上のプロモーションデーを開催します。

ブレンドはエクストラバージンオリーブオイルの新しいフロンティアになり、要求の厳しい味覚やグルメのための「オートクチュール」に変えます。ヨーロッパのエクストラバージンオリーブオイルは、ワイン、トリュフ、キャビア、牡蠣などの製品、つまり日本の消費者の食卓に違いをもたらす「高級」食品に匹敵します。

何千年もの歴史にわたって完成された生産文化の結果であるエクストラバージンオリーブオイルの高い位置付けは、製品の官能特性と栄養補助食品の価値をまったく考慮していない価格で現在市場に出回っている「商品」とは対照的に、重要な役割を果たすに値します。

したがって、本物のエクストラバージンオリーブオイルの品質と価値に焦点を当てることができる新しい文化と感性を広めることが重要です。

この面では、ヨーロッパの生産国は、この分野で世界で最も高いレベルの生物多様性の1つを構成する何百もの認められたオリーブ品種のおかげで、確かに重要な役割を果たすことができます。

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





エクストラバージンオリーブオイルの将来の課題は、品質、信頼性、健康価値でますます再生され、ブレンドの探求、つまり、洗練された香りと風味を愛する消費者のために設計された、さまざまな品種の交配から生じるパーソナライズされた調味料の作成でその価値を高めます。

ECCEASIAのプロモーションキャンペーンや、ヨーロッパのオリーブオイルの品質、官能的、栄養的特性について詳しく知りたい方は、[www.enjoyevoo.eu](http://www.enjoyevoo.eu) のウェブサイト、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 Facebook  
([www.facebook.com/EnjoyEvooJP](https://www.facebook.com/EnjoyEvooJP)) と Instagram ([www.instagram.com/enjoyevoojp/](https://www.instagram.com/enjoyevoojp/))。

オリーブの木が栽培されているヨーロッパ領土に関するニュース、美食の準備や食品の組み合わせに関するニュース、この並外れた製品に近づきたいすべての人に役立つ提案など、他の興味深いトピックもオンラインで公開されています。実際、ヨーロッパのエクストラバージンオリーブオイルは、機械的な手段によってのみオリーブから抽出されるため、すべて天然の健康のための貴重な食品です。このため、オリーブオイルは、元の果物であるオリーブのすべての有益な特性と苦味とスパイシーな味を保持しています。

## ECCEASIAプロジェクトについて

ECCEASIAプロジェクトは、日本と台湾で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つの推進パートナーは、オリーブオイルとテーブルオリーブの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、ポルトガルの主要な農民連盟であるCAPです。この製品の消費量はまだ少ないが、潜在的な成長の大きな機会がある国で、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に、両方が一緒にプログラムをサポートおよび指導します。

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





## A promotional event kicks off in Japanese restaurants to introduce European Extra Virgin Olive Oil to the general public

*From mid-June, there will be a tasting and information operation on the excellence of olive oil production that will delight Japanese palates and offer the conscious consumption of a food that is destined to become one of the most precious assets*

The ECCESIA project for the promotion of extra virgin olive oil involves the catering industry to bring consumers closer and delight their tastes with the qualitative excellence of European production.

The general Japanese public will be invited to taste one of the most extraordinary products, destined to enter the top 10 of the most elegant and refined foods.

The promotional events will be carried out through an engaging experience of great emotional impact: the selected operators will taste some types of extra virgin olive oils, illustrating the differences for pairings with different foods.

The restaurant circuit is the most suitable venue for appreciating the virtues and organoleptic differences of the product, hosting **more than 300** promotional days **between June and August 2023** in 36 restaurants in Tokyo and neighboring towns.

Blending becomes the new frontier of extra virgin olive oil, transforming it into "haute couture" for demanding palates and gourmets. European extra virgin olive oil will be comparable to products such as wine, truffles, caviar or oysters, i.e. those "luxury" foods that make a difference on the tables of Japanese consumers.

The high positioning of extra virgin olive oil, the result of a production culture perfected over millennia of history, deserves an important role, in contrast to the "commodities" that currently pass on the market with prices that absolutely do not take into account the organoleptic properties and nutraceutical value of the product.

It is important, therefore, to spread a new culture and sensitivity capable of focusing on the quality and value of real extra virgin olive oil.

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





On this front, European producing countries can certainly play an important role thanks to their hundreds of recognized olive varieties, which constitute one of the highest levels of biodiversity in the world in this sector.

The challenge of the future for extra virgin olive oil will be played more and more on quality, authenticity and health value, enhancing its value with the search for blending, that is, on the creation of personalized condiments resulting from the crossing of different varieties, designed for consumers who love refined aromas and flavors.

Those who want to know more about the ECCEASIA promotional campaign and the qualities and organoleptic and nutritional properties of European olive oil can visit the [www.enjoyevoo.eu](http://www.enjoyevoo.eu) website or the dedicated pages on social media Facebook ([www.facebook.com/EnjoyEvooJP](https://www.facebook.com/EnjoyEvooJP)) and Instagram ([www.instagram.com/enjoyevoojp/](https://www.instagram.com/enjoyevoojp/)).

Other interesting topics are also published online, such as, for example, news on the European territories where olive trees are grown, on gastronomic preparations and on food pairings, and useful suggestions for all those who want to approach this extraordinary product. European extra virgin olive oil, in fact, is a precious food for well-being, 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 and spicy taste of the original fruit, the olive.

### About the ECCEASIA project

The ECCEASIA project is an information program co-funded 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 program 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 opportunities for potential growth.

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







## Al via l'evento nei ristoranti giapponesi per far conoscere Olio Extra Vergine di Oliva Europeo al grande pubblico

*Da metà giugno prossimo si terrà un'operazione di assaggio e informazione sull'eccellenza produttiva oleicola che delizierà i palati giapponesi e proporrà il consumo consapevole di un alimento che è destinato a diventare un bene tra i più preziosi*

Il progetto ECCESIA per la promozione dell'olio extravergine d'oliva coinvolge la ristorazione per avvicinare i consumatori e deliziare i loro gusti con l'eccellenza qualitativa della produzione europea.

Il grande pubblico giapponese sarà invitato alla degustazione di uno tra i prodotti più straordinari, destinato a entrare nella top 10 degli alimenti più eleganti e raffinati.

Gli eventi promozionali saranno realizzati attraverso un'esperienza coinvolgente di grande impatto emotivo: gli operatori selezionati metteranno in assaggio alcune tipologie di oli d'oliva extravergine illustrando le differenze per gli abbinamenti con i cibi differenti.

Il circuito della ristorazione rappresenta la sede più indicata per far apprezzare le virtù e le differenze organolettiche del prodotto, ospitando tra **giugno e agosto 2023** più di **300 giornate promozionali** in 36 ristoranti a Tokio e località limitrofe.

Il blending diventa la nuova frontiera dell'olio extra vergine d'oliva, trasformandolo in "haute couture" per palati esigenti e buongustai. L'olio extravergine d'oliva europeo sarà paragonabile a prodotti come il vino, il tartufo, il caviale o le ostriche, cioè quegli alimenti "luxury" che fanno la differenza sulle tavole dei consumatori giapponesi.

L'alto posizionamento dell'olio extravergine d'oliva, frutto di una cultura produttiva perfezionata in millenni di storia, merita un ruolo di rilievo, in contrapposizione alle "commodity" che attualmente transitano sul mercato con prezzi che non tengono assolutamente conto delle proprietà organolettiche e del valore nutraceutico del prodotto.

È importante, pertanto, diffondere una nuova cultura e sensibilità in grado di mettere al centro la qualità ed il valore del vero olio extra vergine di oliva.

I paesi produttori europei su questo fronte possono sicuramente giocare una partita importante grazie anche alle loro centinaia di varietà di olive riconosciute, che costituiscono in questo settore uno dei più alti livelli di biodiversità al mondo.

La sfida del futuro per l'olio extra vergine d'oliva si giocherà sempre di più sulla qualità, autenticità e valore salutistico, esaltandone il valore con la ricerca verso il blending cioè sulla creazione di condimenti personalizzati frutto dell'incrocio delle diverse varietà, pensati per consumatori che amano profumi e sapori ricercati.

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





Chi volesse saperne di più della campagna promozionale ECCEASIA e sulle qualità e sulle proprietà organolettiche e nutrizionali dell'olio d'oliva europeo può visitare il sito [www.enjoyevoo.eu](http://www.enjoyevoo.eu) o le pagine dedicate sui social media Facebook ([www.facebook.com/EnjoyEvooJP](https://www.facebook.com/EnjoyEvooJP)) e Instagram ([www.instagram.com/enjoyevoojp/](https://www.instagram.com/enjoyevoojp/)).

On-line sono pubblicati anche altri argomenti interessanti, come, ad esempio, notizie sui territori europei di coltivazione degli ulivi, sulle preparazioni gastronomiche e sugli abbinamenti con i vari cibi, e suggerimenti utili per tutti coloro che si vogliono avvicinare a questo prodotto straordinario. L'olio extravergine d'oliva europeo, infatti, è un alimento prezioso per il benessere, tutto naturale perché estratto dalle olive solo con mezzi meccanici. Per questo motivo, l'olio d'oliva conserva tutte le proprietà benefiche e il sapore amaro e piccante del frutto originario, l'oliva.

### 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

