

日本橋高島屋イタリアンフェアに、ナポリピッツァ選手権優勝「ジーノ・ソルビッコ」日本初登場

2014TAKASHIMAYA

# イタリアンフェア



・会 期:9月2日(火)~8日(月)

※最終日は午後6時閉場

・会 場:日本橋高島屋8階催会場

・後 援:イタリア大使館 貿易促進部、  
イタリア大使館 観光促進部

←<ジーノ・ソルビッコ&ペッペ ナポリスタカ>

「マルゲリータ・ブッフォーラ」1人前1,944円

戦後の日本で、始めて外国のフェアを行ったのは1956年のことでした。その会場になったのが日本橋高島屋、そしてその国はイタリアでした。

これまでも様々な地域を特集しながら本場イタリアの伝統、自然の恵みを生かした美味と彩りのある暮らしをお届けしてまいりましたが、今回のテーマは南イタリア。日本初登場のものを中心に、イタリア各地の食のルーツをたどることができる南ならではの文化、伝統的製法、大地の恵みを生かした郷土料理などの食をメインに、クラフトマンシップが息づくリビングアイテムや雑貨まで幅広くご紹介いたします。

会場では、各種イベントやセミナーも開催し、本場イタリアの賑わいと楽しさを演出いたします。

## 【イートイン】



ジーノ・ソルビッコ氏

今回のイタリアンフェアの目玉の一つがこのイートイン。なかでもナポリの超人気店からオーナーシェフを招聘したピッツァは絶品です。

### <ジーノ・ソルビッコ&ペッペ ナポリスタカ>

1935年創業の<ジーノ・ソルビッコ>は、家族、親戚の21人全員がピザ職人という生粋のピッツァ専門店。行列を作らないというイタリアで連日大行列という大人気のピッツェリアです。8月30日(土)、お客様が投票で選ぶナポリピッツァ選手権で優勝したてほやほやのお店が日本初登場。そして12歳から伯父に本場ナポリのピッツァ作りを学んだ、エッリキエロ・ジュゼッペ氏は2011年に<ペッペ ナポリスタカ>を神谷町にオープン。以降、昼夜を問わず多国籍な人々で連日賑わう人気店になり、2014年日本のピッツェリアで唯一、イタリアのレストランガイドガンベロロッソで紹介されました。今回ジーノ・ソルビッコ氏が来日し、2つのピッツェリアが夢のコラボレート。日本橋高島屋の会場限定で展開いたします。

エッリキエロ・ジュゼッペ氏(通称ペッペ氏)





### <ラ・ヴィータ・エ・ベッラ>

イタリアプロフェッショナル協会から「マエストロ」の称号を得ている、石崎幸雄シェフが総料理長を務めているリストランテが日本橋高島屋限定で展開。2014年に輸入されたばかりの希少銘柄豚「シチリア豚」をメインディッシュとしたコース料理を、石崎シェフの感性でさらに引き立てて披露します。他にも「ワタリガニ pasta」など自慢のイタリアンメニューをご用意いたします。



石崎幸雄氏

※シチリア豚…シチリアの土着種。白豚の生産が盛んになってからは、絶滅に瀕していたが、近年は価値が再認識され、組合が管理・保護を開始。

「日本橋高島屋限定ラ・ヴィータスペシャルコース」5,400円

山で放牧され、赤身の柔らかさ、さらりとした口どけでありながら、肉の旨味をしっかりと感じられる。2014年、日本にも初輸入されたばかり。

## 【南イタリア特集のオススメ商品の一例】

### <マーリオ>

1875年創業の老舗ブランドが日本初上陸。現地でも人気のビターチョコレートを日本橋高島屋限定で販売。



<アンティカ・ドルチェリア・ボナイユート>

### <アンティカ・ドルチェリア・ボナイユート>

濃厚なカカオの香りと、独特のシャリ感が特徴。「古代チョコレート」と呼ばれる伝統の味です（オレンジ、塩・各50g各864円）。

### <ムッチ>

プーリア州の特産アーモンドとピエモンテ州 I G P 認定のヘーゼルナッツを使った、見た目もキュートなコンフェッティ（祝い事などで配られる砂糖菓子）が初登場（3色、計18個入1,620円）。



### <SAYU>

カンパーニュ州で親しまれる、三つ編型をした旨味豊かな水牛のモッツァレラチーズを、本場の美味しさそのままにお届けします。



トレッチャ(100g)918円

### <ヨハネス・ベルナー>

広大なオリーブ農園を、三代に渡って所有してきたディ・カルロ家が手がけるエクストラヴァージンオイルは、シチリアで栽培されているオリーブの中で最も高い品質を誇るノチエッラーラ・デルベリチェとモレスカの2品種を使用。オレンジの皮とオリーブを一緒に搾ったフレーバーオイルに加えて、本展に合わせてローズマリーを初



デリエラ “EX バージンオリーブオイル オレンジ (91g) 2,592円

輸入します。

## <トリマルキ>

1400年代から長い歴史のあるトリマルキ家が19世紀より継承したシラクサ丘陵地帯を増加する都市化から保護し、有効活用するために作物畑を拡大、野菜やオリーブの新植の栽培を始めた事が始まり。今回は、「レモンクリーム」と「ブラッドオレンジママレード」を初輸入しました。また、シチリアからトリマルキ・ジャコモ氏が来日し、イタリア料理の実演セミナーも開催。

## <ユーデカ>

シチリア島の<ユーデカ>は、ヴァレンティーナ女子により2007年に設立されたワイナリーです。シチリア島の気候が育んだブドウのポテンシャルを、最新技術によって最大限に発揮したエレガントなワインです。

## <スエンツ>

サルディーニャ島の2009年創業の新しいワイナリーです。「スエンツ」とは古代サルディーニャ語で“風”を意味し、この風が<スエンツ>のワイン造りの源となっています。世界でもめずらしいボパレやサルディーニャ原産のカノナウ種やヴェルメンティーノ種のワインなどを紹介します。



## 【イベント】会場内特設ステージにて開催

### ★9月2日(火)

- ・13:00～「本場のナポリピッツァセミナー」※先着30名様  
講師:ジーン・ソルビッコ氏 & エツリキエロ・ジュゼッペ氏
- ・15:00～「美容と健康に良い イタリアンオリーブオイル講座」※先着30名様  
講師:アンチエイジングフードマイスター 荻原なお子氏
- ・17:00～「イタリア料理 実演セミナー マエストロによる本格イタリアン」※先着30名様  
講師:ラ・ヴィータ・エ・ベッラ 総料理長 石崎幸雄氏

### ★9月6日(土)

- ・11:00～ & 15:00～ ヴィットーリオ氏による「カンツォーネ コンサート」
- ・13:00～「イタリア料理 実演セミナー 美味しいチーズレシピ」※先着30名様  
講師:ルッソコーポレーション サルストゥリ・マルチェッロ氏
- ・17:00～「イタリア料理 実演セミナー マエストロによる本格イタリアン」※先着30名様  
講師:ラ・ヴィータ・エ・ベッラ 総料理長 石崎幸雄氏

### ★9月7日(日)

- ・11:00～ & 15:00～ モレノ氏による「アコーディオン コンサート」
- ・13:00～「イタリア料理 実演セミナー シチリア素材を使った簡単料理」※先着30名様  
講師:<トリマルキ>トリマルキ・ジャコモ氏
- ・17:00～ ソムリエ・大江敏彦氏による「イタリアワイン セミナー」※先着15名様

お問い合わせ

日本橋高島屋 東京都中央区日本橋2-4-1 TEL 03(3211)4111(代)