

日本が誇るイタリアンの巨匠 × シチリアの老舗が初コラボレート！  
日本人初世界チャンピオンのスペシャルピッツアも登場！

## 2014 TAKASHIMAYA イタリアンフェア

■2014年9月18日（木）～9月23日（火）

■新宿高島屋 11階 催会場（最終日は午後6時閉場） 後援：イタリア大使館

戦後の日本で、はじめて外国のフェアを行ったのは1956年、高島屋であり、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」です。日本初登場のブランドや初輸入の商品を充実させ、初コラボレートの企画品など、新宿高島屋だけの“至福のイタリアン”がお楽しみいただけます。本年は、「ソロピッツァ ナポリターナ」のオーナーシェフであり、日本人初の世界チャンピオンであるピザ職人の牧島昭成氏が本展のためにつくったスペシャルピッツアが登場、また、「アクアパッツァ」の日高良実シェフと100年以上の歴史を誇るシチリアの老舗「フィリッピーノ」が初コラボレートしたイートインなど本展でしか味わえない“貴重なイタリアの美味”の数々が期間限定で出店・登場いたします！

イートイン（リストランテ）

【初登場】【新宿高島屋限定メニュー】

シチリアの老舗「リストランテ・フィリッピーノ」 × 日高良実シェフ「アクアパッツァ」

日本が誇るイタリアンの巨匠×シチリアの老舗リストランテが初コラボ！

「リコッタチーズとピスタチオのフェデリーニ」1,728円（写真左）、「メカジキの包み焼き」2,376円（写真右）  
「アクアパッツァ」の日高良実シェフが自身のスタイルに大きな影響を受けたという「リストランテ・フィリッピーノ」。シチリア・エオリア諸島に属するリパリ島で1910年に創業した100年以上の歴史ある老舗で、シチリアの新鮮な魚を使った郷土料理が楽しめるリストランテです。ここのオーナーシェフであるベルナルディ・ルーチョ氏が来日し、広尾のイタリア料理人気店「アクアパッツァ」との、イタリア料理の初コラボレートが本展で実現！期間限定で本展だけでしか味わえない、南イタリアの美味が誕生しました！



イートイン (リストランテ)

【新宿高島屋限定メニュー】

本展で1日に1400枚もピザを焼いて販売をした実績を誇る、大人気のナポリピッツア！

### 「ソロピッツア ナポレターナ」

本展でしか味わえない、スペシャルメニューが登場！

「ピッツア・アントニオ」(1枚) 1,944円(写真上) ※新宿高島屋限定

「マルゲリータ・エクストラ」(1枚) 1,026円(写真下)



2010年度ナポリピッツア世界選手権ピッツアナポレターナS.T.G.部門(大会メイン部門)において日本人で初めて優勝し、世界最優秀ピッツア職人となる。

2010年 日本人で唯一の「ナポリピッツア世界大使」

2013年 「ナポリのピッツアと文化の親善大使」

となった、牧島昭成氏がオーナーを務める名古屋の人気店「ソロピッツア ナポレターナ」。

今回、牧島シェフがイタリアでの修行時代に会った味を本展のために再現しました！

ピスタチオの生クリームソースにモッツアレラ、サルシッチャ(イタリア伝統のソーセージ)を合わせた特別限定メニューとしてご提供いたします！

世界選手権の際につくった世界一の「マルゲリータ・エクストラ」

も、今回会場でお召し上がりいただけます！

現地ではハンバーガーのように気軽に食べられる大衆食で、牧島氏もナポリピッツアを日本の大衆食として根付かせたく、普通だけど、週に何回でも食べたいようなピッツアが理想と語っています。

本展では、ナポリピッツア職人協会 副会長をつとめるアドルフォ氏も来店します。



## ドルチェ 【日本初登場】

### 「マーリオ」

南イタリアの有名チョコレート店が日本デビュー！  
「ミニタブレット」(エクアドル・10枚入) 1944円

プーリア州で1875年創業の老舗のチョコレートブランド。  
ミラノの百貨店でも販売される人気ブランドを、本展で日本初輸入  
をして販売いたします。  
産地別のカカオを使用したミニ板タブレットや、ナッツを使用した  
チョコレートが人気。イタリア産のピスタチオやアーモンドが入った  
ダークチョコレートバーなどをお楽しみいただけます。



### 「クレマモーレ」

イタリアの手作りジェラート！

高島屋限定の「シチリアレモン」「ブラッドオレンジ」を含め、  
全18種類のジェラートを販売いたします。



## オリーブオイル 【日本初登場】

### 「ガブリエッローニ」

マルケで最も高い評価を受けた、古式抽出のオリーブオイル！  
「ラウダート」3,456円(229g) 2003年～06年4年連続金賞受賞  
「アスコラーナ」3,456円(229g) 2014年度金賞受賞

「ガブリエッローニ」は、自家栽培のオリーブを完全に熟していない段階  
で手摘みして、その目のうちに石臼で抽出するという特徴的な製法でつく  
られています。

新鮮なオリーブを石臼で粉碎するので、酸度はわずか0.2%という  
珍しいオリーブオイルです。

ロサンゼルスインターナショナルコンペティションにて4年連続金賞を受賞した「ラウダート」を本展のために、  
初輸入いたしました。デリケートな味わいのオイルで、魚料理などに最適です。

2014年国際単一種オリーブオイル品評会で金賞を受賞した「アスコラーナ」は程よいフルーティさのなかにも  
苦味、辛味が広がり、肉料理に最適です。



## グロッサリー

### 「バイオタリア」【日本初登場】

- ・「イタリアンファーマソース」1,037円
- ・「サンマルツァーノDOP」864円

1994年より有機食品の生産を開始した「バイオタリア」は、新鮮で栄養価が高く、安心・安全に食べることができる商品を販売するのがコンセプト。ナポリ周辺に農園と加工工場があり、パスタ、ジュース、はちみつ、オリーブオイルなどを本展で販売いたします。今回、初輸入の「トマトピューレ」は、レスビオ火山の麓で栽培されるサンマルツァーノ種で、パスタに最適なソースです。



## 惣菜

### 「アントニオズ・デリ」 ※実演販売

#### 【新宿高島屋限定メニュー】

「ポルチーニ茸のリゾット（マルサラ酒風味）」864円

「アントニオズ・デリ」では、保存料や科学調味料を一切使用せず、全て手作りのレストランの料理に近い状態で惣菜を提供しています。本展では、新宿高島屋限定メニューとして、「ポルチーニ茸のリゾット（マルサラ酒風味）」を販売いたします。



## チーズ

### 「ラ・コメータ」【百貨店初登場】

「ヤギのゴルゴンゾーラ」（100g）1,188円

イタリア本国で有名なチーズブランド「インヴェルニッツィ社」から輸入したヤギのゴルゴンゾーラ。日本人も食べやすい青カビが少なめのドルチェタイプのチーズです。はちみつとの相性が抜群です。



## ハム

### 「レポーニ」 ※実演販売

「ピスタチオのモルタデッラ」513円（100gあたり）

ボローニャで伝統的につくられてきたモルタデッラ（加熱ハム）。本展に向けて、良質なシチリア産ピスタチオが入った、モルタデッラを日本初輸入いたしました。



## 島ワイン特集

### 「スエント」【日本初登場】

「2012 ボバーレ」(750ml/赤) 3,780 円 (写真一番左)

「2013 アロマティコ」(750ml/白) 2,700 (写真左から3番目)

ほか

サルディニア島から、日本初登場の島ワイン。

2009年創業の新しいワイナリー。「スエント」とは古代サルディニア語で「風」を意味します。この風がスエントのワインの源となっている日本に初登場の島ワインです。



### 「ユーデカ」【高島屋限定】

「2012 フラッパー DOC」(750ml/赤) 3,888 円

(写真左から2番目)

「2013 ネロ・ダヴィオラ」(750ml/赤) 3,564 円

(写真左から3番目)

ほか

シチリア島の、自然との調和を尊重して造りあげた島ワイン。

2007年創業、若い女性企業家のワイナリー。

環境へ配慮した次世代型ワイナリーとして、再生可能エネルギーと廃棄処理プログラムを用いて、ブドウ栽培やワイン生産を行っています。太陽エネルギーにより必要な電力をまかない、排水システムを完備して水のリサイクルを行っています。

ブドウは厳しく管理されたオーガニックで栽培されており、自然との調和を尊重して造り上げたワインを消費者にお届けしています。

女性の生産者らしいシンプルで優雅なワインです。



### 「コルサリス」【高島屋限定】

「セルヴォスオ ブリュット プロセッコ」(750ml/泡) 2,916 円

ほか

気軽に楽しめる人気の発砲ワイン、「プロセッコ」

プロセッコ(発砲ワイン)の「コルサリス」は、イタリア北東部・ヴェネト州に位置する美しい円形状の丘を形成するレフロントロにあり、ずば抜けたプロセッコを生み出す生産地の中でも特別なエリアに畑を持ちます。

通常のプロセッコの約3倍にあたる時間を費やす丁寧な醸造により、フレッシュな果実味とフルーティーさ、そしてきめ細かく長持ちする泡を生み出すのが特徴です。



【お問い合わせ】 新宿高島屋 TEL (03) 5361-1111 (代表)  
媒体でご紹介くださる場合は、新宿高島屋でお願いいたします