



革新と伝統 ヨーロッパ産エキストラバージンオリーブオイルの 素晴らしさを再び東京に！

ヨーロッパの製品の信憑性とトレーサビリティに関して認知してもらえるよう新たな道を模索する中、**«Ecceasia»**プロジェクトが誕生しました。エキストラバージンオリーブオイルが時を超えた伝統の素晴らしさの象徴であることを裏付けるその歴史と風味を紹介します。東京にあるイタリア食材専門店のブォングスタイオ計4店舗で、3ヶ月間の試飲イベントが開始されます。

最近の研究では、エキストラバージンオリーブオイルのトレーサビリティを向上させる新たな可能性が切り開かれました。核磁気共鳴(NMR)を用いることで、オイルの分子構成を詳細に分析し、その産地に関する有益な情報を提供できる可能性があります。

この技術はまだ実験段階ですが、エキストラバージンオリーブオイルを購入する消費者に、これまでにない品質と透明性をもたらすという取り組みを示しています。

品質とトレーサビリティへの関心が高まる中、Ecceasiaというプロジェクトが発足し、EU規則(1144/2014)に基づき、欧州連合のイタリアオリーブオイル協会のUnaprol、ポルトガル農業協会Capによって共同出資した3年間開催されるプロモーションプログラムです。

このプロモーション活動は、イタリアの高品質な食品を提供することで知られる「ブォングスタイオ」4店舗で9月から11月末までに及ぶ3ヶ月間プロモーションが行われます。

以下に、参加店舗とプロモーション期間の詳細を記載します。

欧州連合の助成金を受けています。ただし、記載されている見解および意見は筆者個人のものであり、必ずしも欧州連合や欧州研究執行機関（REA）の考えを反映するものではありません。欧州連合および助成機関は責任を負わないものとします。

CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO
unaprol

CAP
AGRICULTORES DE PORTUGAL



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





所在地	住所	日付
ブォングスタジオ 神楽坂店	162-0825 東京都新宿区神楽坂6-8-31	2024/9/1-2024/11/30
ブォングスタジオ 江戸川橋店	112-0014 東京都文京区関口1-2-7	2024/9/1-2024/11/30
ブォングスタジオ 本郷店	113-0033 東京都文京区本町4-6-2	2024/9/1-2024/11/30
ブォングスタジオ 根津店	113-0031 東京都文京区根津2-11-1	2024/9/1-2024/11/30

ブォングスタジオでのプロモーションは初めてではなく、特にヨーロッパの食品市場における品質と保証に関心を持つ顧客に対してアプローチできる能力が高く評価され、前回のEcceasiaプロモーションプロジェクトにて周知に成功を収めたことから、今回のプロモーションを対象とするタッチポイントとして再び選ばれました。

このプロモーションは、数多くあるEcceasiaプロジェクトの活動の一部であり、その目的はエキストラバージンオリーブオイルの価値と品質を、日本の消費者にも広めることにあります。

プロモーションでは、消費者に特徴的な地中海文化に触れる機会を提供することができ、また、新しいグルメレシピや多様な情報、そしてエキストラバージンオリーブオイルが世界的に認められている理由でもある生産技術について学ぶこともできます。

さらに、プロモーション期間には厳選されたエキストラバージンオリーブオイルの試飲も楽しめます。

今回プロモーションに使用されるオリーブオイルは、100%イタリア産のオリーブオイルで、洗練された繊細さと、緑がかった黄金色の色合いが特徴的です。香りは豊かで包み込むようなもので、ミントやローズマリーが加わったかのような濃厚な植物の香りを感じられます。



味わいは複雑さが優雅さを表現しており、野菜のような風味が広がり、黒胡椒とアーモンドの後味と、また苦みと辛味の絶妙なバランスを保っています。

注目すべきオイルは、ミディアムフルーティーの「ペランザーナ種」のオリーブから作られたエキストラバージンオリーブオイルです。酸度が低く、その繊細さが魚料理に最適です。もう1種類のオイルには、種を除いたコラティーナ種のオリーブから作られたオイル案内しています。オリーブの果肉を種から分離して搾ることで、このオイルにはフルーティー後味が生まれ、オリーブそのものの純粋な味わいが引き立てられます。

Ecceasiaプロジェクトでは現段階で、見せられる農産物の生産に対する技術革新が後押しすたに、ヨーロッパ産製品のクオリティの向上とその認知促進という目標に向けて大きな一歩を踏み出し、消費者に信頼性を高められる体験を提供できるよう試みます。

詳細については、以下のサイトをご覧ください。

<https://www.enjoyevoo.eu/ja/>

[Facebook](#)

[Instagram](#)

*出典：サレント大学、「アプリアEVOの領土原産地防衛のためのオリーブ栽培を支援する新しい分析・認証方法の応用」、2020-2023年。

欧州連合の助成金を受けています。ただし、記載されている見解および意見は筆者個人のものであり、必ずしも欧州連合や欧州研究執行機関（REA）の考えを反映するものではありません。欧州連合および助成機関は責任を負わないものとします。

CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO
unaprol

CAP
AGRICULTORES DE PORTUGAL



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**





Innovation and tradition: the excellence of European Extra Virgin Olive Oil returns to Tokyo

As new ways are sought to ensure the authenticity and traceability of European products, Ecceasia takes us on a journey to discover the rich history and flavors that make Extra Virgin Olive Oil a timeless symbol of excellence. Kicking off 3 months of tastings at 4 locations of the Buongustaio chain in the Japanese capital.

A recent experiment* has paved the way for new possibilities to improve the traceability of Extra Virgin Olive Oil. Using nuclear magnetic resonance (NMR), it is possible to obtain a detailed analysis of the molecular composition of the oil, which could provide useful indications of the area of origin.

Although still in the experimental stage, the above progress demonstrates a commitment to fostering unprecedented quality and transparency for consumers when purchasing Extra Virgin Olive Oil.

In this context of increasing attention to quality and traceability, Ecceasia, the three-year program co-financed by the European Union, Unaprol, the Italian Olive Oil Consortium, and Cap, Confederação dos Agricultores de Portugal, under EU Reg. 1144/2014, finds ample space with the promotional initiative at points of sale.

Starting in September until the end of November, the well-known "Buongustaio" chain, renowned for distributing high-quality Italian food products, will host more than 300 promotion days in four of its stores in the Japanese capital, Tokyo.

欧州連合の助成金を受けています。ただし、記載されている見解および意見は筆者個人のものであり、必ずしも欧州連合や欧州研究執行機関（REA）の考えを反映するものではありません。欧州連合および助成機関は責任を負わないものとします。

CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO
unaprol

CAP
AGRICULTORES DE PORTUGAL



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





This is the schedule with the locations involved and the promotional period:

<i>Location</i>	<i>Address</i>	<i>Date</i>
Buongustaio Kagurazaka	Tokyo, Shinjuku-ku, Kagurazaka 6-8-31, 162-0825	01/09/2024 - 30/11/2024
Buongustaio Edoawabashi	Tokyo, Bunkyo-ku, Sekiguchi 1-2-7, 112-0014	01/09/2024 - 30/11/2024
Buongustaio Honcho	Tokyo, Bunkyo-ku, Honcho 4-6-2, 113-0033	01/09/2024 - 30/11/2024
Buongustaio Nezu	Tokyo, Bunkyo-ku, Nezu 2-11-1, 113-0031	01/09/2024 - 30/11/2024

This is not the first time that Buongustaio outlets have been preferred as a location to give visibility and introduce European olive oil excellence to the Japanese consumer: after its success during the past edition of the Ecceasia project, the chain was selected again due to its ability to reach an audience particularly attentive to the quality and guarantees of the European food market.

The promotion represents just one of the many activities planned by the Ecceasia Project, whose goal is to spread the values and quality of European Extra Virgin Olive Oil among consumers not only in Japan but also in Taiwan.

During the promotional days, consumers will have the opportunity to immerse themselves in the Mediterranean culture that characterizes these products, while also discovering curiosities, new gourmet recipes and information about the production techniques that make them unique and globally recognized.

They will, in addition, be able to taste Extra Virgin Olive Oils of excellence carefully chosen for the occasion.

欧州連合の助成金を受けています。ただし、記載されている見解および意見は筆者個人のものであり、必ずしも欧州連合や欧州研究執行機関（REA）の考えを反映するものではありません。欧州連合および助成機関は責任を負わないものとします。



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION





In particular, a 100% Italian oil, which stands out for its refined delicacy and an intense golden yellow color with green reflections; the nose reveals itself to be ample and enveloping, with rich vegetable scents enriched by aromatic notes of mint and rosemary. On the palate, it stands out for its elegance and complexity, with tones of field lettuce and a distinct hint of black pepper and almond, in perfect balance between bitterness and spiciness.

Alongside it, an Extra Virgin Olive Oil **Medium Fruity**, obtained from **Peranzana** olives, is characterized by its fineness and low level of acidity, making it ideal for fish dishes. Completing the selection is the **monocultivar Coratina**, obtained from pitted olives. The separation of the pulp from the stone before pressing gives this oil a fruity taste and lively aftertaste, enhancing the purity of the fruit.

This phase of the Ecceasia project, set within a framework of technological innovations, is a decisive step toward achieving the goals of promoting and enhancing the value of European products, helping to ensure an increasingly reliable and informed shopping experience for consumers.

For more information visit: <https://www.enjoyevoo.eu/ja/> or follow us on [Facebook](#) and [Instagram](#).

欧州連合の助成金を受けています。ただし、記載されている見解および意見は筆者個人のものであり、必ずしも欧州連合や欧州研究執行機関（REA）の考えを反映するものではありません。欧州連合および助成機関は責任を負わないものとします。

CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO
unaproi

CAP
AGRICULTORES DE PORTUGAL



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**





**Source: University of Salento, "Application of new analysis and certification methods to support olive growing for the defense of the territorial origin of Apulian EVO," 2020-2023.*

欧州連合の助成金を受けています。ただし、記載されている見解および意見は筆者個人のものであり、必ずしも欧州連合や欧州研究執行機関（REA）の考えを反映するものではありません。欧州連合および助成機関は責任を負わないものとします。

CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO
unaproi

CAP
AGRICULTORES DE PORTUGAL



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**

