

プレスリリース

2019年5月9日

トマトの国からのご挨拶！

欧州産保存トマト製品の3年間に渡る国際プロモーション**レッドゴールド**がいよいよスタートします。ヨーロッパの肥沃な大地からあなたの食卓へと向かう私達の旅にどうぞお付き合いください。

トマトの缶詰はキッチンに欠かせないものですが、すべて同じというわけではありません。家庭でも5つ星シェフでも、ヨーロッパ産、特に料理文化に富んだイタリアの寛大で肥沃な土地で育てられたトマトは、国際的に認められた芸術作品として認識されています。最もおいしい旬を迎えた新鮮なトマトが熟練した方法で缶詰保存されています。これらの甘美なヨーロッパのトマトは、品質、風味、美しさとも最高品質です。他のトマト缶には添加物または調味料成分が使われていることもありますが、**レッドゴールド**のトマト缶には必要ありません。母なる大地の恵みそのものがヨーロッパからの**レッドゴールド**です。

今後3年間のプロモーションキャンペーンで、この美味しいトマトを皆さまにお届けしてまいります。2020年3月には、大阪と東京にてイベントを開催、2020年及び2021年3月にはFOODEX JAPANにも出展しますので、ヨーロッパのゴージャスなトマトをその場でご賞味いただけます。

これら欧州産トマトのキャンペーン中には、**テレビ、ラジオ、新聞雑誌、オンライン媒体でのクッキングデモを行うシェフのインタビュー**、ご自身で料理して味わっていただくために**素晴らしいレシピ**のご提供、更に2020年9月には、ブロガー、シェフ、メディア関係者を対象とした**プレスツアー**の実施といった様々な楽しい企画を用意しておりますので、皆様のご協力をお願いいたします。

Manuela
THE RED GOLD FROM EUROPE TEAM
m.barzan@redgoldfromeurope.com

レッドゴールドは、EU (欧州連合) が EU 産のトマト缶を推奨するプロジェクトの名称です。
[イタリア缶詰野菜産業協会 \(ANICAV\)](#) に所属する生産者で構成され、イタリアの全加工トマトの 60% 以上、世界で消費されるサンマルツァーノ産 (P D O 原産地名保護制度) など国際的に有名なものも含む、皮むきホールトマト缶ほとんどを生産しています。

下記の美味しいレシピをご自身でお試しになってみて下さい。

トマト、リコッタチーズ、エンドウ豆のパスタ

リコッタチーズとトマトソースによく絡む、パツケリ、フェットウッチーネ、パツパルデッレ、リングイーネのような幅広い平打ち麺がよく合います。

- ニンニク 2 個、薄くスライスに切るか、皮をむいて潰したもの、またはみじん切りの玉ねぎ 1/2 片
 - エクストラバージン・オリーブオイル大さじ 2〜3 杯
 - 冷凍または生のエンドウ豆 100〜120g
 - EU 産 (**レッドゴールド**) ホールトマト 400g 缶 2 個
 - 塩胡椒 適量
 - ドライパスタ 400g (スパゲッティ、フラットワイドパスタ、または丸めたもの)
 - リコッタチーズ 250〜300g
 - 新鮮なバジリコ (お好みで)
1. 鍋に、オリーブオイル、みじん切りにしたニンニクまたは玉ねぎを入れ、軽く炒め、しんなりしたらエンドウ豆を加える。トマトを手で潰しながら加え、強火にして約 15 分煮詰め、塩と胡椒で味をつける。
 2. アルデンテに塩茹でし、湯ぎりしたパスタを 1 の鍋に入れて、ソースに絡めて皿に盛る。最後にリコッタチーズをフォークで潰しながら混ぜ、バジリコを適量盛る。

レシピ提供：[マレーナ・スピラー\(Marlena Spieler\)](#)氏

「ナポリの味、ナポリの文化そして料理 (A Taste of Naples, Neapolitan Culture, Cuisine, and Cooking Rowman and Little field 出版社)」を含む 70 冊以上の料理本の著者

ヨーロッパからの味覚をお楽しみください ！