ニュースリリース　　2021 年 2 月 26 日

トマトの国からこんにちは！
ANICAV(イタリア野菜保存食品産業協会)/Red Gold From Europe は、
食の最新情報が一堂に集まるアジア最大級の商品総合展示会　FOODEX　JAPAN 2021(3 月 9 日～12 日　10 時～17 時/最終日 16 時)に出展します。
期間中、ブース内に設けたキッチンで、素敵なゲストの方々によるクッキングセッションを行い、トマト保存食品と日本の伝統食品とのコラボやユニークな使い方をご紹介します。日本初登場のトマト缶もヨーロッパからやって来ますので、巨大なトマト缶を目印に　千葉幕張メッセ　4 ホール　ブース　4G00　へお越しください！

＜クッキングセッションスケジュール　11:30～14:30＞

9 日　代々木上原の人気イタリアン Quindi
安藤　曜磁　シェフ
「トマトカタラーナ」
トマト缶が美味しいデザートに変身！

10 日　イタリアン/和イタリアン　料理家
貝谷　郁子　先生
「野菜のピッツア職人風」
「サーディンの味噌トマトソースパスタ」
二品をちゃちゃっとクッキング！

11 日　11:30～12:30　5ツ星お米マイスター
澁谷　梨絵　先生
「鶏のトマト煮同時メシ」
炊飯器だけでご飯とおかずが同時に作れる
「同時メシ」とは？

11 日　12:30～14:30
飾り寿司アート＆みそ玉アート主宰
品田　美幸先生
美しい「バラの海苔巻きアート」と
可愛らしい「みそ玉アート」にも
トマトです！

12 日　食のひと　中村　詩織　先生
「旨味たっぷりみそトマト」
バゲットやパスタ、なんにでも合う
うまみたっぷりの万能ソース！

今年は、新型コロナウイルス感染症への対応として来場受付での密を回避するため、来場事前登録制になりましたので、お越しいただける方はこちらから事前にご登録ください。
https://c.pregis.net/202101.FOODEX2021ja/invitation.php?F_INVCODE2=20e3ce1783

FOODEX JAPAN 2021 主宰者の感染症対策についてはこちらをご覧ください。
https://www.jma.or.jp/corona/exhibition.html

Red Gold From Europa
レッドゴールドフロムヨーロッパ
ジャパンチーム

お問い合わせ先
k.miyaguchi@redgoldfromeurope.com