

RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



【レッドゴールドフロムヨーロッパ】 @FOODEX JAPAN 2024

美味しさ満載の試食をキッチンステージで展開します！

4日間の開催中、ヨーロッパの美味しいトマト缶を使った、美味しくてユニークなレシピをご堪能いただけます。

2024年2月19日東京

レッドゴールドフロムヨーロッパは、3月5日(火)～8日(金)、東京ビックサイトで開催されるFOODEX JAPANに、ヨーロッパの美味しいトマトと共に戻ってきました。



RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



ホール 4 - ブース番号 E4-U01 ANICAV/RED GOLD FROM EUROPE

ブースに併設されるキッチンステージでは、レッドゴールドトマトに関する説明だけではなく、イタリア人シェフのヴィヴィアナ・マロッコリと「和イタリアン」を発信し、数々の著書がある料理研究家、貝谷郁子によるユニークなレシピの数々でレッドゴールドトマトの美味しさを、日替わりで味わっていただけます。

卓越した料理の秘訣は、食材の品質によることが多いですが、ヨーロッパ産のレッドゴールドトマトは、料理を全く新たなレベルに引き上げる食材の一つです。この絶品トマトは並外れた風味で有名で、舌の肥えたシェフや家庭料理の必需品です。

レッドゴールドトマトを際立たせる重要な要素の一つは、持続可能な農法に対するヨーロッパとイタリアの取り組み方です。これらのトマトは、ヨーロッパが提供する理想的な気候と土壌条件の恩恵を受けて、丁寧に手入れされた畑で栽培され、完熟時に缶詰にされます。その結果、一年中、世界中のキッチンで、夏の太陽の光をたっぷり浴びた美味しいトマトが缶詰で楽しめます。ファーム・トゥー・テーブル(農場から食卓へ)の食事の本質を体現しており、トップシェフの間で人気があるのは当然のことです。

RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



レッドゴールドフロムヨーロッパは、とても用途が広く、クラシックなイタリアンパスタソース、鮮やかなスペイン風ガスパッチョ、愛情たっぷりのフレンチラタトゥイユ、オリジナルの創作料理や和洋フュージョン料理を作るときにも、あなたの頼もしいキッチンの味方となります。

レッドゴールドフロムヨーロッパは固有のブランド名ではなく、ANICAV(イタリア野菜保存食品産業協会)が欧州委員会の経済協力により、ヨーロッパ産、イタリア産のトマト缶を促進するキャンペーン名です。

レッドゴールドトマトの汎用性や唯一無二の味を探求されに、FOODEX JAPANへお越しく下さい。二人のシェフがレッドゴールドトマトと共にお待ちしております。

Enjoy. It's from Europe.

更なる情報はこちらから: www.redgoldfromeurope.jp

メディアコンタクト: k.miyaguchi@redgoldfromeurope.com