# RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.

ヨーロッパから日本へ のワンダフルな旅



#### About us

#### **RED GOLD FROM EUROPE**

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Red Gold(レッドゴールド)は、100%欧州産トマト缶などトマト保存食品の認知度アップをはかるEU(ヨーロッパ連合)プロジェクトの名称です。2019年にスタートしたこの旅が、新たに再始動しました。



ANICAV(イタリア野菜保存産業協会)は、世界的に有名なサンマルツァーノDOP(アグロサルネーゼ ノチェリーノ)を含む、イタリアの6割以上のトマト加工品及び、世界中で生産されるほぼすべての皮むきトマト缶を生産しています。





THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

Follow us on





#### 自然のコンディション

地中海の青空と陽光が、トマト栽培に理想的な自然環境を生み出します。



コンパクトな果肉、丈夫な皮、 甘味と酸味は加工処理に最適で す。

#### 加工処理

Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the

European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

トマトは品質と安全性を確約するために厳しい品質管理が課されます。 収穫後のトマトは、近代的な設備で 厳選され、洗浄、ボイル、皮をむかれて次工程へと進みます。

#### ワンダフルなヨーロッ パのトマト

レッドゴールドトマトは、保存工程で 健康上の利点を損なわずに、そのまま の美味しさを日本のお客様にお届けし ます。



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.







- ◎ 美味しさ
- ◎ 高い栄養価
- ◎ 簡単クッキング











THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

Follow us on



皮むきホールトマト、チェリートマト、カットトマト、パッサータなど皆さんが望むどのような形態のトマト缶も購入することができます。形は違ってもトマトは、クリエイティブな料理や魅惑的な味の鍵となる材料です。トマト缶は種類によってそれぞれの特徴があり、どのようなレシピにもマッチします。その驚くべき汎用性の高さから、新たなレシピが生み出されます。

トマト缶の種類とその他の材料の組み合わせで作れる料理はエンドレスです。





















お馴染みの皮むきホールトマトは、収穫 後すぐに加工されます。果実の部分は短 時間ボイルされて皮をむかれ、自らの果 汁につけこまれます。元々の風味を保 ち、甘味と酸味の完璧なバランスになる ように迅速な加工処理が必要となりま す。

皮むきホールトマトは、と ても汎用性が高く、パスタ、 ピッツア、スープ、シチュ\*、 魚や肉料理、卵や野菜のレ シピに加えたりできる伝統 的なイタリアのラグーソー ス作りに使うことができま



















カットトマトは、皮むきトマトの種 を除きカットし、トマト果汁につけ ています。水分が少ないので、手早 く作る美味しいスパゲティーソース などシンプルな時短料理のベースに 向いています。



カットトマト は、そのフレッ シュさとマイルドな酸味が、 魚の繊細な味とトマトの風味 の完璧なバランスを生みし、 魚料理との理想的なペアリン グとなります。







www.redgoldfromeurope.cn





チェリートマトは、丸くて小さくフレッシュでしっかりとした食感があります。摘 採直後、甘味と繊細な風味を保存するため に、果実は果汁と共に缶詰にされます。

時短料理ソースの準備に最適で、野菜料理やグリルなどに 色鮮やかなインパクトを与え ます。













パッサータは、トマトから作られる本物のプロダクトです。トマトは、近代的な加工工場で丁寧に洗浄されてから潰され、漉されてできたトマトジュースは、85-100度で加熱されます。そ後、蒸発濃縮器の中で既定の濃度に達するまで、様々な段階を経てトマトジュースの濃度を徐々に上げていきます。

パッサータ は、色味と風味を料理に加えてくれるので、長時間かけてゆっくり作るミートソース、スープ、シチュ ★、キャセロールなどにぴったりです。













## Upcoming Events in Tokyo 2024年3月

3月5~8日 FOODEX JAPAN 於 東京ビッグサイト











THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH

Follow us on



### TELEVISION BROADCASTSテレビ放映



## 2023年11月 山梨放送



## 2024年2月 和歌山放送











### Upcoming Event



### <真っ赤なトマトに出会う旅> イタリア プレスツアー 2024年8月18日~25日









Co-funded by the European Union



### Follow us





https://www.facebook.com/redgoldjapan



https://www.instagram.com/redgoldjp/



https://x.com/RedGoldJapan1



https://www.youtube.com/@redgoldfromeuropejp













Always Ready for You



Red Gold From Europe ジャパンチーム 宮口 香保里



k.miyaguchi@redgoldfromeurope.com







