



# PRESS RELEASE

**「Enjoy EU Village - Cozy Autumn- EU 食材と日本食材の  
 パーフェクト・マッチ！」ポップアップイベント開催**  
 2023年11月4日（土）～8日（水）@渋谷ストリーム前稲荷橋広場  
**EU 主催！欧州食材×日本食材のペアリングメニューを無料提供！**  
**EU27 カ国の食材を使った絶品メニューが毎日登場**  
**～3名の人気料理家によるワークショップも開催～**

欧州連合（EU）は、EU 食材を日本で啓蒙するため、2023年11月4日（土）～8日（水）の期間、渋谷ストリーム前稲荷橋広場にて「**Enjoy EU Village - Cozy Autumn- EU 食材と日本食材のパーフェクト・マッチ！**」（以下、「Enjoy EU Village」）を実施します。

EU 食材は、2019年のEUと日本の間での経済連携協定（EPA）の発行を受け、より親しみやすいものとなりました。EU 食材と日本食材の相性は抜群で、とりわけ日本のお客様とは、品質、本物、安全性、持続可能性に加えて、その伝統的な手法へのこだわりなど、食への価値観を共有しています。

期間中は、EU フードトラックが会場に登場し、高品質な EU27 カ国の食材と、日本食材のスペシャルなペアリングメニューの無料試食をご提供します。また、イベント期間中の週末（土日）には、EU 食材の品質、本物、安全性、持続可能性をより深く理解していただくために、メインステージで EU 食材を使ったペアリングレシピをご紹介するワークショップを開催します。さらに、EU 食材についてよりよく知るための展示を行いながら、来場者が心地よい秋のシーズンを味わえるような素敵な空間を演出します。

「Enjoy EU Village」は、入場無料・事前登録不要で、どなたでもお越しいただけます。





## PRESS RELEASE

### ■イベント概要

【期間】 2023年11月4日（土）～8日（水）  
11時～19時

【会場】 渋谷ストリーム前稲荷橋広場  
（東京都渋谷区渋谷3丁目20-18）  
※入場無料、事前登録不要

URL : <https://food-match-japan.campaign.europa.eu/ja>



### 【お楽しみアクティビティ】

#### ➤ EU27 カ国の食材が楽しめる無料サンプリング

会場にはかわいらしい EU フードトラックが出現、特別なペアリングメニューの無料試食を毎日日替わりでご提供します。EU27 カ国の食材はすべて日本の食材とペアリングすることで「EU 食材と日本食材のパーフェクト・マッチ！」お楽しみいただけます。また今回ご提供する無料サンプリングのメニューは人気料理家のきじまりゅうたさんが監修しています。

#### ➤ 3名の人気料理家によるクッキング・ワークショップ（試食付き）

イベント期間中の週末には1日3回のクッキング・ワークショップを開催します。EU 食材と日本食材の「パーフェクト・マッチ！」をテーマに、3名の人気料理研究家が独創的なコンセプトで、EU 食材の魅力をお伝えします。

#### ➤ EU の食品や取り組みについての展示コーナー・クイズ

会場では EU 食材の高品質、本物、安全性、持続可能性をより深く理解していただくための展示を行っています。27 カ国の食材を知り、より親しみを持っていただけるようなクイズも実施。クイズに全問正解いただくと素敵な景品も先着順でご用意しています。

#### ➤ ジャズ・ギタリストによる生演奏・似顔絵ペインティングなどのパフォーマンス

イベント期間中の週末には、関東を中心に活動する日本ギタリスト Thomas Muramatsu 氏によるライブパフォーマンスや、似顔絵師の池田早苗氏によるペインティング体験などをお楽しみいただけます。

### EU 食材と日本食材のペアリングメニュー監修：料理研究家 きじまりゅうたさん

各会場で提供する EU 食材と日本食材のペアリングメニューは、料理研究家のきじまりゅうたさんが監修しました。きじまりゅうたさんは、若い世代でも無理なく作れる気どらないレシピで、幅広い世代から支持を得ています。お馴染みの日本食材と 27 カ国の EU 食材とのスペシャル・ペアリングメニューをご考案いただきました。渋谷のイベントでは、日替わりで全 20 ペアリングメニューをご試食いただけます！





# PRESS RELEASE

## ■無料試食提供メニュー

全 20 メニューの中から 5 日間、日替わりでご提供します。「マルタ産トマトチューブ×混ぜご飯」、「フランス産コンテチーズ×里芋」、「クロアチア産イチジクジャム×焼肉」など、日本食材に意外な EU 食材を組み合わせた絶品料理をお召し上がりいただけます。

### <メニュー一覧>

国	メニュー
オーストリア	「塩豆花」シュタイリッシュス・キュルビスケネール (PGI) かぼちゃの種子油×豆乳
ベルギー	「鯛のバター炊き込みご飯」バター (オーガニック) ×炊き込みご飯
ブルガリア	「バラ色酢ばす」ローズベタルジャム×酢ばす
クロアチア	「いちじくタレの焼き肉」イチジクジャム(オーガニック) ×焼肉
キプロス	「ハルミスイートポテト」ハルミ (PDO) チーズ&てんさい糖×焼き芋
リトアニア	
チェコ共和国	「白玉あんこミュージズリー」ミュージズリー×白玉あんこ
デンマーク	「干し柿とブルーチーズのクラッカー」ダナブルー (PGI) チーズ×干し柿
エストニア	「豚しゃぶの野菜巻きブルーベリー味噌かけ」ブルーベリー入り蜂蜜&ほうれん草×豚しゃぶ
ベルギー	
フィンランド	「揚げ里芋とソーセージのチーズ炒め」ソーセージ&コンテ (PDO) チーズ×里芋
フランス	
ドイツ	「ザワークラウトのピエンロー」ザワークラウト×白菜鍋
ギリシャ	「グラナパダーノとオイルのふろふき大根」グラナパダーノ (PDO) &ハニア・クリティス (PGI) オリーブオイル×ふろふき大根
イタリア	
アイルランド	「鴨とナスのチェダー田楽」チェダーチーズ&鴨肉×田楽
ハンガリー	
ラトビア	「クランベリー黒酢豚」クランベリー×黒酢豚
ルクセンブルク	「てりやきつくねとビーツのサンド」ビーツ&ミニサンフラワーロール×てりやきつくね
スウェーデン	
マルタ	「きのこトマト混ぜご飯」トマトペースト×混ぜご飯
オランダ	「赤いチーズ芋もち」ゴータ・ホラント (PGI) チーズ&ピメントン・デ・ラ・ベラ (PDO) ×芋もち
スペイン	
ポーランド	「ポルチーニのきのこ鍋」ポルチーニ×きのこ鍋
ポルトガル	「カブとオリーブの和物」オリーブオイルの実×かぶ
ルーマニア	「ホットハニーティーワイン」南スロバキア (PDO) 白ワイン&蜂蜜 (オーガニック) ×国産紅茶
スロバキア	
スロベニア	「ナスの赤ワインコンポート」ゴリシュカ・ブルダ (PDO) 赤ワイン×ナス





## PRESS RELEASE

### ■ワークショップについて

イベント期間中は、下記内容にてワークショップを開催します。EU 食材と日本食材の「パーフェクト・マッチ！」をテーマに、人気料理研究家を招いて、新しい切り口で EU 食材の魅力をお伝えします。

- ◆ 募集人数：各回 15 名
- ◆ 参加方法：事前申し込み 10 名：<https://euperfectmatch.peatix.com> 先着順。  
当日券 5 名：ワークショップ当日 11 時より整理券を配布します（無料）

日付	時間	内容
11 月 4 日 (土)	① 12：00～12：30	豆腐のフリット、フェタチーズの白和え風 【講師】料理家 渡辺麻紀さん
	② 14：00～14：30	秋冬野菜のパワフルホットサラダ ハニードレッシング 【講師】料理家 植松良枝さん
	③ 15：00～15：30	マグレドカナルのポルト酒煮 【講師】料理家 渡辺麻紀さん
11 月 5 日 (日)	① 12：00～12：30	鶏むねとベーコンのレモンギー煮 【講師】料理家 きじまりゅうたさん
	② 14：00～14：30	豆腐とひまわりの種のデュカサラダ 【講師】料理家 植松良枝さん
	③ 15：00～15：30	鶏肉のジャムソースてりやき 【講師】料理家 きじまりゅうたさん

### 【講師プロフィール】



【講師】料理家 きじまりゅうたさん

祖母と母が料理研究家という家庭に育ち、幼い頃から料理に自然と親しむ。男性のリアルな視点から考えた「若い世代にもムリのない料理」の作り方を提案している。現在は「NHK きじまりゅうたの小腹がすいてませんか」や「きょうの料理」「CBC キューピー3分クッキング」などのテレビ・WEB・雑誌上でのレシピ紹介や、料理教室やイベント出演などを中心に活動している。著書も多数。







## PRESS RELEASE



【講師】料理家 渡辺麻紀さん

大学生時より、フランス料理研究家に師事。渡仏後、ル・コルドン・ブルー代官山校に5年間勤務。フランス、イタリアに料理留学後、独立。現在、フランス、イタリアの食品、家電メーカーの日本でのレシピ提案も手がける。著書『QUICHES キッシュ』『ごちそうマリネ』は各ブームの火付け役と言われている。近著に『おつまみとお酒のマリアージュ』11月初旬に『新キッシュ』を発売予定。



【講師】料理家 植松良枝さん

野菜をたっぷり使った季節感あふれる料理を提案。野菜とハーブの栽培をライフワークとしている。自身が主宰する料理教室では、ジャンルを問わず、くりかえし作りたくなるシンプルな料理を紹介。国内外の旅も多く、土地の食や道具などにも精通し、近年は食にまつわる数多くのイベントを企画している。2017年には代々木にあるベトナム料理店「ヨヨナム」をプロデュース。著書に「ヨヨナムのベトナム料理」（文化出版局）がある。阪神梅田本店「喫茶室 KOHORO」のメニュー開発にも関わる。

### パーフェクト・マッチ！について

EU 食材と日本食材は相性抜群です。なぜなら、日本人は食に関してヨーロッパの人々と品質、本物、安全性を重視している点において似た価値観を持っているからです。日本では、様々な種類のEU産の食品・飲料が入手できますが、2019年に日本とEU間に経済連携協定（EPA）が結ばれたことによって、ヨーロッパの食材がより身近な存在になりました。厳選されたヨーロッパの食材は特別な日だけでなく、普段の食卓にもマッチします。日本の食材と合わせて、日々の食事でお気軽にお楽しみください。

パーフェクト・マッチ！公式キャンペーンサイト、Enjoy EU Village の情報はこちら：[www.foodmatcheu.jp](http://www.foodmatcheu.jp)

#### 連絡先

パーフェクト・マッチ PR 事務局: 古山

電話: 050-3495-3100 Eメール: [pr\\_jp@sopexa.com](mailto:pr_jp@sopexa.com)

