



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO DELLA
UNIONE EUROPEA



CSO
ITALY
CENTRO SERVIZI
ORTOFRUTTICOLI

PRESS RELEASE

2023年1月30日

「ヨーロッパ美食術」プロモーション動画 “ヨーロッパからの絵葉書：トマト”を公開



欧州連合（EU）の資金提供の下、CSO Italy（イタリア青果物協同組合：イタリア フェラーラ市）は2022年から2025年の3年間に亘って「ヨーロッパ美食術 イタリア産果物・野菜の傑作」キャンペーンを展開しています。イタリアのApofruit社、Cico-Mazzoni社、Conserve Italia社、Lagnasco社、Oranfrizer社、Origine社、RK Growers社が参加し、リンゴ、トマト加工品、キウイ、オレンジ（フレッシュ及び加工品）のプロモーションを行っています。

この度、同キャンペーンの一環として、ヨーロッパ、特に美と太陽の国イタリアの青果物に焦点を当てたプロモーション動画「ヨーロッパからの絵葉書」シリーズを公開しました。

「ヨーロッパからの絵葉書：トマト」編では、ヨーロッパのトマトのふるさと、伝統、おいしいレシピを紹介しています。イタリアのアマルフィ海岸とポジターノの町を訪れ、トマトの美味しさが最も引き立ち、世界中で愛されるイタリア料理の象徴でもあるトマトソース・スパゲティを味わう光景を描いています。

「ヨーロッパからの絵葉書 トマト」の動画は下記よりご覧いただけます。

<https://www.youtube.com/watch?v=1kYGhxaYKM>

公開からわずか 15 日で、動画の再生回数は 13,568 回、視聴率は 61%に達しました。今日までの累計では、合計 160 時間、ユニーク視聴者数 11,000 人以上、インプレッション 22,387 を記録しています。視聴者維持率を見ると、年齢層では 25~34 歳(65%)に次いで 35~44 歳(62%)、男性(60%)よりも、女性(61%)の関心がやや高いことがわかりました。

トマトは、夏から秋にかけてはフレッシュ、冬から春にかけては加工品のソースとして、一年を通して食卓の主役です。イタリアの象徴のひとつであり、イタリア料理を世界的に有名で不動のものとした食材のひとつと言えるでしょう。イタリア料理におけるトマトの役割はとて大きく、汎用性が高く、実に多くの料理に彩りと風味をもたらします。

今日、イタリアはトマトの加工品生産においてトップクラスです。イタリアの食品産業でも突出しており、果物・野菜の加工製品全体を見ても、トマト加工品は売上高、生産量いずれにおいても一二を争う存在です。皮むきホールトマト、角切り、ペースト、トマトソース等が広く流通しており、各製品のトップを誇る大手缶詰メーカーが、長年培ってきた加工方法や技術を用いて大量の製品を生産しています。イタリアでは年間約 600 万トンのトマトが生産されており、トマト加工品は輸出品としても欠かせない、代表的なメイド・イン・イタリアー製品です。

トマトは美味しくヘルシー

脂肪分ゼロで炭水化物が少ないトマトは、食物繊維とミネラル塩に富み、抗酸化物質が極めて豊富です。

【動画内のレシピ】 トマトソースのスパゲッティ (4 人分) ●スパゲッティ 320g ●湯むきトマト 800g
●エクストラバージンオリーブオイル 30g ●にんにく 1 片 ●バジル 適宜 ●塩

キャンペーンサイト <https://europeanartoftaste.com/ja/>

この件に関するお問い合わせ先: europeanartoftaste@asahi-ag.co.jp