



11月にKYOI(驚異)プロジェクトが日本のレストランでペコリーノ・ロマーノDOPを称えるイベントを開催します。

欧州連合(EU)の共同出資により、ペコリーノ・ロマーノDOP保護協会が推進する「KYOI(驚異)プロジェクト」が、11月、東京で新たな展開を迎えます。本プロジェクトは、ヨーロッパの認証食品の価値向上と、アジア市場における新たな地位確立を目的とした国際的プロモーションの一環として実施されるものです。

今回のキャンペーンでは、東京および近郊の著名なイタリア料理店数店舗が参加し、約2週間にわたり特別メニューやテイスティングメニューを通じてペコリーノ・ロマーノDOPの魅力を発信します。各レストランでは、このチーズの豊かな香りと奥深い味わいを生かした限定メニューが提供され、来店客はその多様な表現を楽しむことができます。

2025年11月7日から11日まで、次のレストランでペコリーノ・ロマーノDOPを使用したメニューが提供されます。

- Trattoria Luglio (トラットリアルーリオ)
- Don Giovanni (ドン・ジョバンニ)
- El Portego (エル ポルテゴ)
- Il Doge (イルドージェ)
- Tanta Roba (タンタ ローバ)
- Panzerotteria (パンツェロッテリア)
- Hostaria Casa Bella (ホスタリア カーサ ベッラ)
- Osteria Tre Pazzi (オステリアトレ パッツィ)
- Trattoria La Tartarughina (トラットリア ラ タルタルギーナ)
- Trattoria Il Ponte (トラットリア イル ポンテ)
- Stefano Kagurazaka (ステファノ神楽坂)
- Trattoria Pizzeria Casasola (トラットリア ピッツェリア カサソーラ)
- Sakurazaka Vivace (茨城のレストランさくら坂VIVACE)
- Storie d'Italia (ストーリー・ディタリア)

2025年11月11日から14日までは、次のイタリアンレストランでペコリーノ・ロマーノを味わうことができます。

- Divino (ディヴィーノ)
- Trattoria della Lanterna Magica (トラットリア・デッラ・ランテルナ・マジカ)
- La Trattoraccia (ラトラットリアッチャ)
- Mamma Luisa's Tables (マンマ ルイザズ テーブル)
- Clandestino 41 (クランデスティーノ 41)
- Don Sabatini Haneda (ドンサバティーニ羽田空港店)
- Sabatini di Firenze Daimaru (サバティーニ・ディ・フィレンツェ大丸東京店)
- Il Cardinale Ginza SIX (イル カルディナーレ 銀座本店)
- Sabatini di Firenze Tokyo (サバティーニ・ディ・フィレンツェ 東京店)
- Trattoria dai Paesani (トラットリア ダイ パエサーニ)

- Ponte Italian Restaurant (イタリアレストラン PONTE)
- Coulis (クーリ)
- Kiro;
- Pizza Strada (ピッツァ ストラダ)
- Peperosso (ペペロッソ)
- Bar Tafazzi (バール タファツィ)。

KYOI (驚異) プロジェクトは、ペコリーノ・ロマーノDOP保護協会が推進する国際プロモーションおよびグローバル戦略の中核を担う取り組みです。世界的に高い評価を得るヨーロッパの優れた認証農産物の魅力を、アジアをはじめとする成長著しい市場へ発信することを目的としています。

伝統と革新が交差する街・東京は、品質、信頼性、持続可能性を重視する食文化の中心地として、味覚を通じてイタリアと日本の絆をより深める理想的な舞台です。

ペコリーノ・ロマーノDOPは、KYOIプロジェクトを通じて、その長い歴史と豊かな伝統、そして唯一無二の個性を東京から発信し、世界に向けてヨーロッパ品質の価値を伝えるアンバサダーとしての役割を果たします。



CAMPAIGN FINANCE
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION.

