

✪ 新島村 × EATALY

新島初となる食の体験型キャンペーン開催！
新島とイタリアのコラボレーション
AMORE! 新島
～コーガ石が導いた新島食材と巡る南イタリアへの旅～イタリー国内全5店舗にて1か月開催(銀座店・湘南店・原宿店・丸の内店・日本橋店)
開催期間:2024年8月1日(木)～8月31日(土)

このたび東京都新島村は、島の食材や産業から新たな観光資源の魅力創出と情報発信を目的とし、同自治体初となる、食の体験型キャンペーンを2024年8月1日(木)～8月31日(土)の1か月間、開催することになりました。体験の場として、イタリアの伝統的な食文化を伝えるグローバルブランド、EATALY(イタリー)・(イタリー・アジア・パシフィック株式会社 本社:東京都千代田区 代表取締役社長 西条 真義)をパートナーに迎え、国内全5店舗で限定メニューを展開いたします。

今回のキャンペーンは、新島と南イタリアのシチリア州リパリ島でしか採れないと言われているコーガ石(抗火石)という火成岩(マグマが冷えて固まった岩石)を題材として、イタリアの食文化で地域活性の起爆剤にしようと企画されたものです。石英が豊富な新島産“コーガ石”を高温で熱し溶かして作られた淡いオリーブ色の美しいガラス食器に、イタリーが提案する島の素晴らしい食材を使ったアンティパスト・ミスト(前菜盛合せ)など、特別限定メニューを提供いたします。

なお、コーガ石は、島内では石畳や建材などに用いられてきた歴史があり、一般的に日本で最も知られているのは新島から寄贈した渋谷駅南口のモヤイ像が挙げられます。

コーガ石の食器に盛り付けたアンティパスト・ミスト以外にもイタリーでは本キャンペーン期間中、「新島産アカイカと夏野菜のフリット」や「新島産明日葉のタリアテッレ」などの南イタリアを彷彿とさせる料理を特別に開発したほか、「新島『しおさいの塩』のジェラート2種盛り合わせ」、「新島『しおさいの塩』のカノーリ」、「新島『しおさいの塩』のマリトツォ」といったドルチェメニューなど、お客様の用途やシーンに合わせて、レストラン、カフェ&バルで新島とシチリアの香りが存分に楽しめるメニューを幅広く用意しています。

また、本特別メニューに合わせたシチリア州のワイナリー、ドンナフガータ社が8月1日に新発売するサステナブルガラスのワインとの組み合わせもおおすすめです。

欧米、アジアなど世界中に50店舗以上展開し、イタリアの伝統的な食文化を世界に広めているイタリーは、地元の食材や季節の旬を大切にしながら、良い食を通じた生活への付加価値の提案をしています。

今回はこのイタリーとの協業により、同銀座店、湘南店、原宿店、丸の内店、日本橋店が新島の食をテーマにした新たなチャレンジを島外の方たちに体験いただけるサテライトとなります。

本件に関するお問合せ先 新島村役場広報代行(株)BMC内)

7月31日(水)にイタリー銀座店でプレス試食会がございます。詳細は別リリースをご参照下さい。鈴木真理 080-3404-8707 suzukimari@bmc1.co.jp 伊東 kei.ito@bmc1.co.jp

TEL:03-3470-2573 平日10時～19時

開催概要

「AMORE! 新島 ~コーガ石が導いた新島食材と巡る南イタリアへの旅~」

期 間: 2024年8月1日(木)~8月31日(土) 営業時間内 数量限定販売

場 所: イータリー全店舗 (銀座店、湘南店、原宿店、丸の内店、日本橋店)

※一部メニューについて取り扱いの無い店舗がございます。

新島らしい夏の旬の食材を厳選し、新島村役場とイータリーで試作、協議しながら新島の夏メニューをご用意しました。アペリティーボ(※)や前菜にぴったりのアンティパスト・ミストから海の幸「アカイカ」のフリット、明日葉(あしたば)を練りこんだタリアテッレとまさにシチリアワインと組み合わせるとお楽しみいただきたいものばかりです。また、新島産「しおさの塩」を使ったジェラート、カンノーリ、マリトツォとカフェと一緒に美味しく召し上がっていただけるドルチェも取り揃えております。

(※)アペリティーボとは・・・食前酒と軽いフードを楽しむイタリアの食習慣ともいえるスタイル。イタリア人にとって“アペリティーボ”は食前酒としてのカクテルだけでなく、ライフスタイルの1つであり、仲間や家族と楽しく過ごす時間そのものです。新島でも島酒とくさやなどをツマミに島時間を愉しむ文化があり、互に通じるところがあります。

【レストランメニュー】 表示価格は全て税込みです

展開店舗: イータリー各店のレストラン「LA PASTA e LA PIZZA」、銀座店「LA PIAZZETTA」でご提供します。

●アンティパスト・ミスト新島 ¥980

新島産の夏野菜を使ったカポナータ、新島焼酎麹で発酵させたサラミ、生ハム、直輸入のイタリア産チーズ、トリュフ風味のクロケッタ。本キャンペーンのために島内在住アーティストが1枚1枚手作りする特注ガラス食器は、新島の海の波を切り取ったかのようなフォルムに仕上がっています。



●アンティパスト・ミスト新島とドンナフガータのワインセット ¥1,980

アンティパスト・ミスト新島にドンナフガータのワインをセット。

ワインは下記からお選びいただけます。

白ワイン: アンティリア(品種: カタラット主体)

赤ワイン: セダーラ(ネロ・ダヴォラ主体)

●新島産アカイカと夏野菜のフリット ¥1,980

新島で水揚げされた“イカの女王”と称されるアカイカと夏野菜を香ばしくフリットで。

揚げたてのフリットと冷えたシチリア産の白ワインは相性抜群です。



●新島産明日葉のタリアテッレ(フレッシュトマト入りヴォンゴレ) ¥1,980

今日摘んでも明日には芽を出すと言われるほど生命力が強い明日葉を練り込んだタリアテッレをうま味たっぷりのヴォンゴレソースでお楽しみください。



●新島夏のパスタコース ¥2,980

- ・選べる前菜
アンティパスト・ミスト新島、または新島産アカイカと夏野菜のフリット(ハーフサイズ)
- ・新島産明日葉のタリアテッレ(フレッシュトマト入りヴォンゴレ)
- ・新島「しおさいの塩」のジェラート2種盛り合わせ
- ・食後のお飲み物(カフェまたはハーブティー)



●新島「しおさいの塩」のジェラート2種盛り合わせ ¥980 (写真左)

新島の海水をコーガ石を使った釜で結晶化させた「しおさいの塩」を使用。
爽やかなソルティレモンのソルベとほんのりと塩味を感じるソルティミルクジェラートの盛り合わせ。

●新島「しおさいの塩」のカンノーリ ¥580 (写真右)

新島の海水をコーガ石を使った釜で結晶化させた「しおさいの塩」を使用。
ソルティキャラメル風味のリコッタクリームを詰めたシチリアの伝統菓子をお楽しみください。
※銀座店、丸の内店「LA PASTA e LA PIZZA」、銀座店「LA PIAZZETTA」で限定提供。



【カフェ&バールのアペリティーボメニュー】

※展開店舗:丸の内店の「LA PIAZZETTA」、原宿店、丸の内店、日本橋店の「CAFE & BAR」でご提供します。

●新島 アペリティーボセット ¥1,980

アンティパスト・ミスト新島とドリンクのアペリティーボセット。指定のカクテル、ワイン、ビール、ノンアルコールからお選び
いただけ、ドンナフガータのワインも下記からお選びいただけます。

- ・白ワイン:アンティリア(品種:カタラット主体)
- ・赤ワイン:セダラ(ネロ・ダヴォラ主体)



【カフェ&バールのドルチェ】

●新島「しおさいの塩」のジェラート シングルサイズ ¥600～

新島の海水をコーガ石を使った釜で結晶化させた「しおさいの塩」を使用した限定フレーバーが登場。レモンの香りが爽やかな「ソルティレモン・ソルベ」、ほんのりと塩味を感じる「ソルティミルク・ジェラート」。どちらも夏らしいフレーバーとなっておりますので、ダブルやトリプルで組み合わせて召し上がっていただくのもお勧めです。
※銀座店「GRAN CAFFÉ VERGNANO」、原宿店、丸の内店、日本橋店の「CAFE & BAR」でご提供します。

●新島「しおさいの塩」のカンノーリ ¥580

新島の海水をコーガ石を使った釜で結晶化させた「しおさいの塩」を使用。ソルティキャラメル風味のリコッタクリームを詰めたシチリアの伝統菓子をお楽しみください。
※銀座店「GRAN CAFFÉ VERGNANO」、丸の内店の「CAFE & BAR」でご提供します。

●新島「しおさいの塩」のマリトツツォ ¥630

新島の海水をコーガ石を使った釜で結晶化させた「しおさいの塩」を使用。爽やかなソルティレモンのクリームに、アクセントでピスタチオをトッピング。
※銀座店「GRAN CAFFÉ VERGNANO」、原宿店、丸の内店の「CAFE & BAR」でご提供します。



●実施店舗一覧

イータリー銀座店

東京都中央区銀座6丁目10-1 GINZA SIX 6F 電話:03-6280-6581

イータリー湘南店

神奈川県藤沢市辻堂神台1丁目3-1 テラスモール湘南 湘南ヴィレッジ 1F/2F 電話:0466-52-4140

イータリー原宿店

東京都渋谷区神宮前1丁目14-30 ウィズ原宿 3F 電話:03-6432-9080

イータリー丸の内店

東京都千代田区丸の内1-9-1 JR東日本東京駅B1 電話:03-3217-7070

イータリー日本橋店

東京都中央区日本橋室町1-4-1 日本橋三越新館B1 電話:03-3527-9660

▶イータリー公式HP <https://www.eataly.co.jp/>

▶インスタグラム <https://www.instagram.com/eataly.tokyo/>

▶フェイスブック <https://www.facebook.com/EatalyTokyo>

▶YouTube <https://www.youtube.com/channel/UC2SuSzMZBo7EAIEQJIHAmEQ>

■新島について

東京都心から南に約160km。伊豆諸島にある新島村は、新島と式根島の2島で1つの村を構成しています。

高速船で約2時間半、飛行機で約35分で行ける東京都の島で、夏は特に多くの観光客でにぎわいます。

■コーガ石と新島ガラスについて

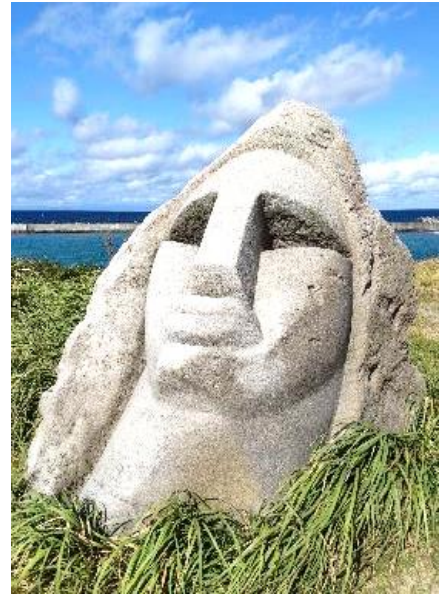
新島は他の伊豆諸島や小笠原諸島の島にはないガラス質を多く含む「抗火石(こうがせき)」を特産品としています。

気泡を多く含み、軽くて加工がしやすい上に耐火性に優れるため、昔は建材として広く使用していました。

新島内にはこのコーガ石を使った観光スポットが点在しています。特に目を引くのは、イースター島のモアイ像に似た「モヤイ像」。島の言葉で「力を合わせる、協力する」といった意味を持ちます。

コーガ石を高温で熱し溶かすと淡いオリーブグリーンが美しいガラスに変化します。毎年秋には「新島国際ガラスアートフェスティバル」が開催されており、約35年間ガラスアートを通じた国際交流や人材育成が行われています。

なお、今回のイーターリーとのコラボレーションキャンペーンで前菜皿として使用した新島ガラスの器はフェア後、新島に帰ります。10月に開催予定の国際ガラスアートフェスティバル内のサイレントオークションでその一部をチャリティー販売し、売上は新島スカラシップ、新島村社会福祉協議会へ全額寄付します。このほか、島内飲食店の料理提供皿として有効活用する予定です。



■EATALY(イーターリー)について

EATALY(イーターリー)は、卓越したイタリア料理とワインの世界的な存在感を高めることに尽力している、特徴的なブランドです。高品質な製品の流通とプロモーションに従事し、商品の生産、販売、ケータリング、教育の各要素をシームレスに提供します。唯一、真の国際的なイタリア食材の小売企業として知られるイーターリーは、イタリア料理の芸術性の象徴であり、より広い意味ではメイド・イン・イタリアの本質でもあります。

2023年以来、欧州の大手独立系投資会社であるInvestindustrialがイーターリーグループの株式の52%を保有しています。イーターリーは現在、5,000人以上の従業員を擁し、世界15カ国の50以上の拠点で事業を展開しています。その中には、イタリア、アメリカ、カナダ、アラブ首長国連邦、日本、ドイツ、イギリス、フランス、スウェーデン、ブラジル、トルコ、韓国、サウジアラビアが含まれます。イーターリーは野心的な拡大計画を積極的に実行しており、引き続き世界の主要都市に新規出店する予定です。

日本では、旗艦店である銀座、湘南、原宿、丸の内、日本橋に店舗を展開しています。

< EAT, SHOP, LEARN / 食べる・買う・学ぶ >

イーターリーは、「EAT BETTER, LIVE BETTER(よい食事は人生をより豊かにする)」というミッションのもと、「EAT,SHOP,LEARN(食べる・買う・学ぶ)」という3つの活動を通して、イタリア食材と食文化、持続可能な生産を行うイタリアの地方の生産者の顔とストーリーを伝えながら、食を通して広がる上質なライフスタイルを提唱しています。単なるフードマーケットではなく、「おいしく、きれいで、正しい」食品について知識を深めたいと望む、食文化に対して高い意識を持つ人々のために、様々な情報を発信しています。

本件に関するお問合せ先 新島村役場広報代行(株)BMC内)

7月31日(水)にイーターリー銀座店でプレス試食会がございます。詳細は別リリースをご参照下さい。

鈴木真理 080-3404-8707 suzukimari@bmc1.co.jp 伊東 kei.ito@bmc1.co.jp

TEL:03-3470-2573 平日10時~19時