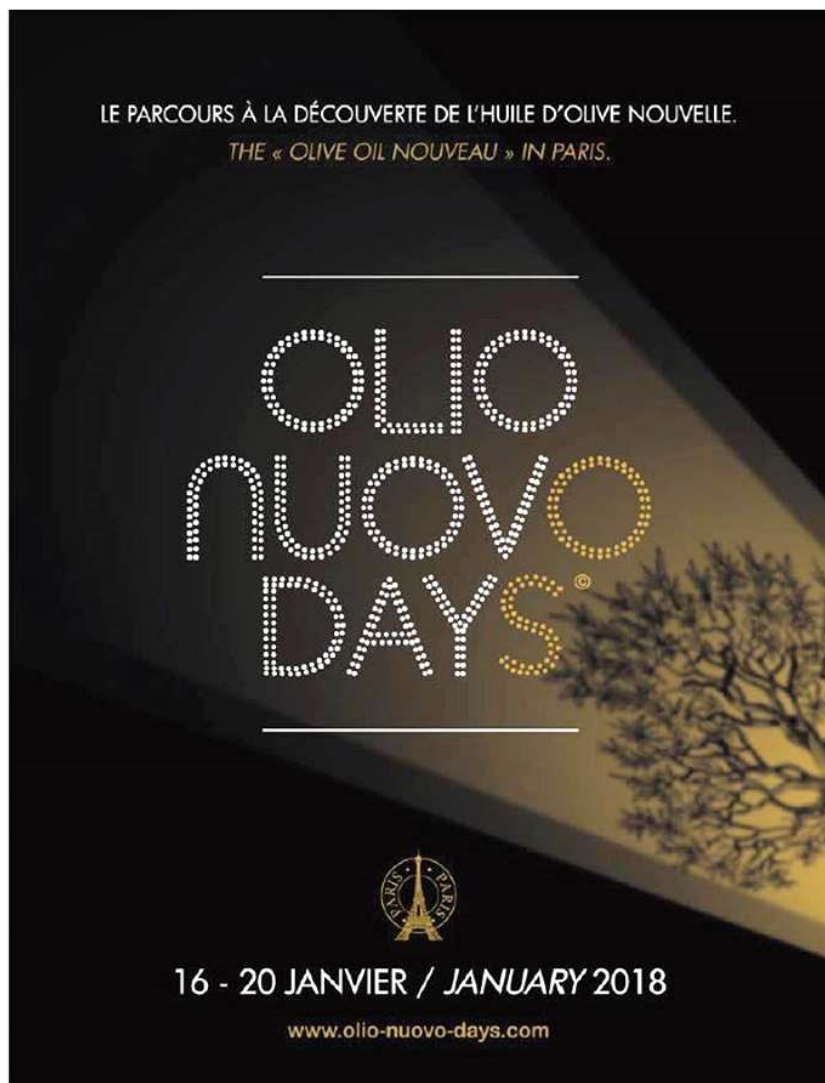


OLIO NUOVO DAYS 2018 パリ・フランス ダイジェスト報告



一般社団法人

日本オリーブオイルソムリエ協会。

OLIO NUOVO DAYS イベントの概要

OLIO NUOVO DAYSは毎年フランス・パリで開催される、世界各地の新シーズンのオリーブオイル(新油)を使ったレストランイベントで、今回が3回目。パリの気鋭のレストラン複数店舗を舞台に、それぞれの店舗・シェフが、応募されたオリーブオイルから選定した商品を使って特別メニューを提供する1週間。付帯イベントとして、セミナーやテイastingレッスン、メディアイベントなどを同時開催。

主催者: エマニュエル・ドゥシェレーさん (Emmanuelle Dechellet)
フードジャーナリスト、ニューヨークで学んだオリーブオイルのソムリエ

主な参加オイル:

Nobleza del Sur, O-Med, Casas de Hualdo, Henry Mor (以上スペイン)
Asaro Bio, Bona Fortuna, Greco (以上イタリア)
Olivoko, Moulins Mahjobs (以上チュニジア)
他に、フランス、クロアチア、ギリシャなどから全21品が参加。

日本からは東洋オリーブ(招待枠)、高尾農園(自主応募)が参加。

自主応募のエントリー料金: 1,250ユーロ

会期: 2018年1月16日～1月20日

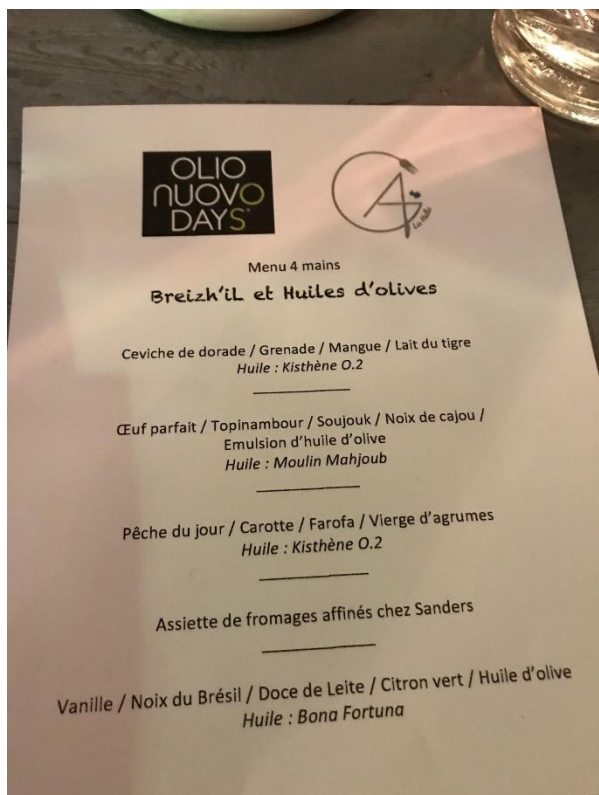
参加レストラン: パリ市内全 25店舗

後援: 日本オリーブオイルソムリエ協会、Mercasei、ル・コルドンブルー他

OLIO NUOVO DAYS レストランイベント ①

参加シェフがそれぞれオリーブオイルを選び、そのオイルの風味に合った新しいメニューを開発、コースメニューとして一般の来客にも提供する、というシステム。

初日である1月16日は、イタリア、スペイン、チュニジア3か国からのオイルを取り上げたレストラン「AG LES HALLES」のディナーに参加。(コースは、4メニューで60ユーロ=約8000円)



OLIO NUOVO DAYSでは、パリ市内の25のレストランを舞台に、こうしたディナーが5日間にわたって展開された。

OLIO NUOVO DAYS メディアインタビュー

主催者が招待した生産者が数社あり、日本からは当協会ならびに東洋オリーブが参加。招待枠の各社には、テレビインタビュープログラムも準備された。(1月20日金曜日昼12時45分～、フランス・チャンネル6で放送)

※写真は、放映された番組模様及びインタビューを受ける東洋オリーブ・南社長



OLIO NUOVO DAYS 産地セミナー

今回日本オリーブオイルソムリエ協会は、特別招待国を代表する団体として産地セミナー等を、フランスを代表する料理学校「ル・コルドン・ブルー」で行った。

セミナーには、ル・コルドン・ブルーの学生他一般からの聴講者を含め満席の50名が参加、日本のオリーブオイル市場と産地事情に熱心に耳を傾けた。



OLIO NUOVO DAYS 販売テイastingイベント

特別招待枠のオイルに関しては、高級食料品店での販売・テイastingイベントも用意された。当日は、サンジェルマン北側の高級住宅地にある食材店「EPICERIE JEUNE HOMME」にて、東洋オリーブの商品のテイasting実演販売が開催され、メディアの取材も受けた。

多くの来店客が、初めて口にする日本産のオリーブオイルに興味津々。価格に驚きながらも、マイルドな基調の中にしっかりとした苦味と辛味にとっても好感触だった。



OLIO NUOVO DAYS レストランイベント ②

今回招待枠となった「東洋オリーブ」からは、以下の4商品を提供して、ミシュラン一つ星高級レストラン『Lucas Carton』においてコラボレーションディナー開催。

気鋭の若手シェフJulien Dumasが、魚介を主体に各オイルに合うメニューを考案展開した。当日参加したフランス人の評価は大変高く、また他の料理人の評価も大変良かった。(当日のディナーはデザートを含め4品=130ユーロ=18,000円)



東洋オリーブ提供:

- ①手摘み
- ②早摘み
- ③自社農園100%
- ④豊島産(セントキャサリン単一)



次回のOLIO NUOVO DAYSは、2019年開催予定

次回に関して当協会からの支援・後援関係は未定です。純粋なレストランイベントであれば、再び後援を行う可能性はあり。