Press Release

2023 年 3 月 24 日

料理家 渡辺康啓さんのスペイン産オリーブオイルを使った料理に感動した、菊地亜美さんの得意料理は「鶏の唐揚げ」

「太陽のスペイン産オリーブオイル～おいしい秘密、発見～」PR 発表会 イベントレポート

スペイン産オリーブオイル専門職連携非営利団体は、生産量世界一で、日本での販売量もトップである、スペイン産のオリーブオイルを日本市場でアピールするために、消費者イベント「太陽のスペイン産オリーブオイル～おいしい秘密、発見～」を、2023 年 3 月 23 日（木）より東京の二子玉川 蔦屋家電、4 月 13 日（木）より大阪の梅田 蔦屋書店で開催します。
これに先駆け、3 月 23 日（木）に、iTSCOM STUDIO & HALL 二子玉川ライズ（東京都世田谷区玉川 1-14-1 二子玉川ライズ）にて、ゲストにタレントの菊地亜美さんと料理家の渡辺康啓さんをお迎えした PR 発表会を開催しました。

最初にステージでは、渡辺康啓さんがスペイン産オリーブオイルと日本食材を組み合わせた 3 つのレシピ「新玉ねぎの卵とじ」、「菜の花とイカの生姜オイルあえ」、「鶏肉とじゃこの和だしパエリア」を紹介し、この 3 品を菊地亜美さんが試食しました。
「新玉ねぎの卵とじ」を食べた菊地さんは「すごく美味しい！もう（味が）優しくて！オリーブオイルって聞いたら洋風なものに合わせたりするイメージで使いがちだったけど、和風なものにもすごくマッチしますね。」とコメントし、「菜の花とイカの生姜オイルあえ」については「めちゃめちゃ美味しいです！これはお店で食べてるような本格的な味。これはちょっと、娘が寝た後につまみながらいきたいですね。一人晩酌によさそう。オリーブオイル自体の味も美味しいし、すごくいい香り。オリーブオイルって結構モノによって香りとか味とか違うじゃないですか。スペイン産のオリーブオイルって本当にいい香りがしますよね。」と話しました。

続いて、菊地さんと渡辺さんのトークショーでは、菊地さんが得意料理を「鶏の唐揚げ」と発表。「鶏のから揚げはもちろんなんですけれど、揚げ物をうちで結構やるのと、鳥をすごく使うんですよ。煮込んだり焼いたりとか色々するんですけど、一番は鶏の唐揚げですかね。ニンニクと生姜をたっぷり入れて、お醤油で下味を付けてという感じで、二度揚げしてカラッとさせるようにしています。」と話しました。
これについて、渡辺さんは「揚げ物は、油をオリーブオイルに変えるだけで、かなり料理の雰囲気が変わります。」とコメントしました。

次に、菊地さんは渡辺さんに料理の悩みを相談。「家でご飯をつくる時に何品か出してあげたいなっていう気持ちがあるんですけど、メインはこれにしようと決まっても、小皿や小鉢で出すものとか、副菜はいつも何にしようと悩んでしまうんです。冷蔵庫には結構食材が入っているのになぁって・・・。パッと作れる副菜を教えていただきたいです。」と話しました。これに対して渡辺さんは「メインって揚げ物だったり火が通ってるものが多いので、生で食べられるものや、ちょっと軽く茹でただけのシンプルなものに、オリーブオイルと日本の調味料、例えばお醤油や柚子胡椒などを混ぜたものをかけるだけでも、一品になります。」と話し、菊地さんに解決法を伝授しました。

さらに、司会者から「芸能界でお料理上手だと思う方」について尋ねられた菊地さんは「辻希美さん！」と即答。「ママとしても素敵ですし、小学生の頃から（私は）すごい憧れてたんです！それで SNS とか見ると“今日は時間がなかったから 30 分で作りました！”って書いている料理がすごい豪華に見えたり、パパッと手際よく作られているんだろうなという感じがするので、4 人のお子さんの子育てをしながら、あんな風にお料理を作れるというのをすごく尊敬しています！」というエピソードを披露しました。
また、「最近食べた料理で、一番美味しかったもの」について尋ねられた菊地さんは「北海道のホタテをお刺身とバター醤油で食べたんですけど、すごく美味しかったです。」と回答。これについて渡辺さんは「バター醤油もバターをオリーブオイルに変えるだけで、料理がガラッと変わります。オリーブオイルで焼いた後、ワサビ醤油で食べるというのも美味しいですよ」と話し、菊地さんも「全然その発想はなかったです！それだったら簡単に出来ますね。やってみます！」と答えました。

Press Release

最後に、今回の PR イベントを振り返った菊地さんは「私も今、子育てをしていて、毎日ご飯を作ったりしているんですけど、やっぱり子供はもちろん、夫も自分も健康で長生きしたいですし、あとたまには夫に「かわいい」とも言われたいので、美しくいたいなっていう気持ちもあるので、オリーブオイルを使って、うちでおいしい料理ができたらなと思っています。皆さんも是非スペイン産オリーブオイル試してみてください！」と総括し、イベントは幕を閉じました。

■スペイン産オリーブオイル　消費者イベントについて
スペイン産オリーブオイルの品質や生産量などを展示で紹介。期間中の土日に、日本の調味料や食材などと合わせたミニセミナーを、そして、東京では 4 月 1 日と 2 日の週末に、料理家考案のメニューサンプリングを予定しています。大阪では、2 週間のプロモーション期間中、梅田 蔦屋書店内のカフェ「ル・ガラージュ」とのコラボを予定しています。

消費者イベント　日時・場所
<東京>2023 年 3 月 23 日（木）～4 月 5 日（水）二子玉川蔦屋家電 2F「E-room2」
<大阪>2023 年 4 月 13 日（木）～4 月 26 日（水）梅田蔦屋書店 ルクア 9F「ショールーム」

■スペイン産オリーブオイルについて
南ヨーロッパ、イベリア半島に位置するスペインでは、世界のオリーブオイル生産量の約 50%が製造されており、うち約 65%を占める 100 万トンが輸出されています。畑面積にすると、世界のオリーブ畑の約 25%をスペインが保有していることになります。スペイン国内では、200 種類以上のオリーブ品種が栽培されていて、高品質で幅広いジャンルの香りと味わいのオリーブオイルの提供が可能になっています。

スペインは、オリーブオイルの日本への主要供給国で、2022 年の日本へのオリーブオイルの輸入量は、スペイン産が 57.2%を占めており、そのボリュームは 34,412 トン、金額にすると 202 億 800 万円で、2021 年前年比較では 26.21%多くなっています。過去 20 年間の市場分析では、日本へのオリーブオイルの輸入総量は、2002 年の 32,300 トンから、2021 年には 59,258 トンへと約 83.46%増加していますが、同時期のスペイン産オリーブオイルの日本への輸入量は 190.48%増加しています。この成長により、2014 年にはスペイン産オリーブオイルが日本での売上高でトップに立ち、現在でもそのポジションを維持しています。

DRAFT

＜スペイン産オリーブオイル専門職連携非営利団体とは＞
オリーブオイル業界のさまざまな事業者（生産者、協同組合、工場、ボトラー、輸出業者）を代表する組織によって設立された非営利団体です。スペイン産オリーブオイルのブランド名の周知、オリーブオイルの研究開発を支援し、イノベーションを推進しています。

スペイン産オリーブオイル専門職連携非営利団体 公式 HP：https://www.oliveoilsfromspain.jp/
スペイン産オリーブオイル専門職連携非営利団体 E-mail：info@aceitesdeolivadeespana.com

スペイン産オリーブオイル専門職連携非営利団体 SNS:
インスタグラム： https://www.instagram.com/oliveoilsspainjp/
フェイスブック：https://www.facebook.com/supeinnooriibuoiru
ツイッター：https://twitter.com/oriibuoiruspain

【本件に関するお問い合わせ先】
SOPEXA Japon（ソペクサ・ジャポン） 担当：岡田
TEL : 050-3495-3100 e-mail : pr_jp@sopexa.com