

2016年  
10月21日

金曜日

《埼玉経済面》

許諾番号300051603 日本経済新聞社が記事利用を許諾しています。  
©日本経済新聞社 無断複製転載を禁じます。  
日本経済新聞社は、記事内容により、特定の企業・団体や商品・サービスの購入・投資等を推奨するものではありません。

埼玉県川越市や周辺の若手経営者らがつくる「川越style倶楽部」は28日、イタリア・フィレンツェで県産品をPRするイベントを開く。イタリア国立料理学校の生徒らに、欧州野菜を使った料理や埼玉名物を紹介。ひな人形のアンテナショップも開く。欧州への輸出拡大の足がかりにするほか、観光誘客にもつなげたい考えだ。

日本とイタリアの国交樹立150周年を記念した事業。同倶楽部の日足

## イタリアで県産品PR

### 料理・ひな人形・地酒…



好春代表が社長を務めるやきとりチェーンのひびきや麺類販売の翁の郷

フランスなどでも日本文化のPRに取り組んでいる

（蓮田市）などが参加する。国立料理学校2カ所で、味噌だれを使ったやきとりや武蔵野うどん、地ビールや地酒を授業の一環として紹介する。

埼玉県で採れる欧州野菜を使った料理も紹介する。さいたま市の若手農家で構成する「さいた

## 川越の経営者ら 輸出拡大めざす

まヨーロッパ野菜研究会」の協力を得て、県内で生産しているバジルやルッコラ、根菜のゴルゴといった野菜を使い、蒸し野菜などを味見してもらう。イタリアでもよく食べられている食材を使い、日本に親しみをもち、もう一つ狙いだ。

同倶楽部の会員企業で、ひな人形など日本人形販売の泰玉スガ人形店は同日、ひびきのフィレンツェ店内にアンテナショップを開く。同店では既に地酒や書道作品とい

同倶楽部はこれまで、2007年の米ニューヨークを始め、中国やシンガポール、仏などで県産品をアピールするイベントを開いてきた。日本文化を紹介し、会員企業が海外で販売するきっかけをつくるのが目的だ。