

食の祭典「FOODEX JAPAN 2018」に出展致します。

今年のテーマは『体験』！

- ・モッツアレラチーズの製造体験
- ・オリーブオイルのオリジナルブレンド
- ・新商品ブリケット（木製加工薪）の初お披露目
- ・世界最高峰の I.G.P.赤身肉 キアニーナ牛のご紹介

など、様々な体験を通じて 皆様の記憶に残る 4日間となるよう
佐勇ブース 6A60 にて皆様のご来場をお待ちしております。

■FOODEX JAPAN 2018

FOODEX JAPAN 2018 第43回国際食品・飲料展

期間：2018年3月6日(火)～9日(金)

10：00～17：00（最終日は16：30まで）

会場：幕張メッセ（佐勇ブース：6ホール 6A60）

■モッツアレラチーズの製造体験

日程：3月6日(火)～8日(木)

①10：30～11：15

②13：00～13：45

③15：15～16：00

会場：FOODEX JAPAN 2018 佐勇ブース 6A60

講師：マッシモ ポンティコルボ氏（PONTICORVO 社）

※誠に勝手ながら各回とも定員は15名とさせていただきます。

※体験の事前予約はございません。各回10分前までに佐勇ブース 6A60 までお越しくださいませ。

■出展予定サプライヤー

PONTICORVO 社（モッツアレラ）、1855 社（BONDOLFI コーヒー豆）、ERREGI 社（ホールトマト「インカンポ」）、MIRA SUD 社（オリーブオイル）、SAN GIOBBE 社（キアニーナ牛）、FRIUL ENERGIE 社（ブリケット）、CITTERIO 社（生ハム・サラミ）、LIGUORI 社（パスタ）、LE DELIZIE 社（カンノーロ）、CERVATI 社（ニンニク）、他

■ご不明点等ございましたら担当営業、または下記連絡先までお問い合わせくださいませ。

TEL：03-6804-5103（営業時間：平日 9：00 - 18：00）

FOODEX JAPAN 2018

株式会社佐勇 - 株式会社ポンティコルヴォ社 提供

モッツアレラチーズ製造体験



イタリアのカンパニア州ナポリから北に 30 Km ほどの
トレブラーニ山の麓に位置する町 カゼルタ（モッツアレラ発祥の地）。

ポンティコルヴォ社はこの地で約 50 年間変わらぬ製法で
モッツアレラを作り続けています。

レンネット以外の添加物や保存料、着色料などは一切使わず、
機械による大量生産の工場が増える中、多くの行程を手作業で行っています。

【FIOR DI LATTE 製造体験スケジュール】

開催日程 3月6日(火) ~ 8日(木)

- ・ 10 : 30 ~ 11 : 15
- ・ 13 : 00 ~ 13 : 45
- ・ 15 : 15 ~ 16 : 00

場所 : 佐勇ブース 6A60

※誠に勝手ながら各回とも定員は 20 名とさせていただきます。

※体験の事前予約はございません。各回 10 分前までに佐勇 6A60 ブースまでお越しの上、
弊社スタッフにお声がけくださいませ。



講師 : マッシモ ポンティコルボ氏
(PONTICORVO 社 代表)



SAYU

〒106-0032 東京都港区六本木 7-2-5