「ヨーロッパ美食術」プロモーション動画
『ヨーロッパからの絵葉書：キウイ』　を公開

2023年01月26日（木）

欧州連合（EU）の資金提供の下、CSO Italy（イタリア青果物協同組合：イタリア
フェラーラ市）は2022年から2025年の3年間に亘って「ヨーロッパ美食術
イタリア産果物・野菜の傑作」キャンペーンを展開しています。イタリアのApofruit社、Cico-
Mazzoni社、Conserve Italia社、Lagnasco社、Oranfrizer社、Origine社、RK
Growers社が参加し、リンゴ、トマト加工品、キウイ、オレンジ（フレッシュ及び加工品）のプロ
モーションを行っています。

この度、同キャンペーンの一環として、ヨーロッパ、特に美と太陽の国イタリアの青果物に焦点
を当てたプロモーション動画『ヨーロッパからの絵葉書』シリーズを公開しました。

『ヨーロッパからの絵葉書：キウイ』編では、イタリアのロマーニャ地方の丘陵地帯や海岸の風
景を見ながら、キウイを味わう光景を映しています。

『ヨーロッパからの絵葉書 キウイ』の動画は下記よりご覧いただけます。

公開からわずか15日で、動画の再生回数は9,000回、視聴率は59%に達しました。累計では、合計9
9時間、ユニーク視聴者数7,000人以上、インプレッション14,000を記録しています。視聴者維持
率を見ると、年齢層では25～34歳(67%)に次いで35～44歳(63%)、男性(59%)よりも、女性(61%)の
関心がやや高いことがわかりました。

今日、消費者は美味しさに妥協せずに、健康的でバランスのとれた生活を送ることの重要性をま
すます感じています。食欲を満たす一方で、食品の品質や産地を気に掛ける必要がありますが、
果物や野菜などの生鮮食品についてはなおさらです。

地中海沿岸、特にイタリアで栽培されるキウイは、1950年代からその品質の高さと美味しさが認
められ、今日では世界でもトップクラスとして世界中の消費者から高い評価を受けています。イ
タリアは世界有数のキウイの生産国であり、輸出国です。

ただ今、イタリア産キウイは旬を迎えています。日々の生活に最高品質のキウイを取り入れると

、活力が自然とみなぎることでしょう。

ヘルシーで栄養が豊富なキウイ
キウイの最大の利点は、ビタミン類をはじめとする栄養成分が豊富なことで、果物の中でもビタミンCが多いことで知られています。その他のビタミンK、ビタミンE、葉酸、カリウム、リン、カルシウムなどのミネラルを含んでいます。GI値が低めで、100gあたり約60キロカロリーと低カロリーです。キウイは、どのような料理をも傑作に変えてしまう美味しさです。

【動画内のレシピ】ゴールドキウイのブルスケッタ（2人分）：●トーストしたパン 2枚 ●ゴールドキウイ ●クルミ適量 ●ブルーチーズ 30g ●生ハム 4枚 ●タイム 適量 ●はちみつ 適量 ●ザクロの粒 少々 ●エクストラバージンオリーブオイル 小さじ1 ●塩 適量

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com