



イタリア館で イタリアン・チーズ試食会



PADIGLIONE ITALIA
EXPO 2005 AICHI
2005年愛知万博イタリア館

8月23日・第1回 14:00～15:00 8月24日・第1回 14:00～15:00
第2回 16:00～17:00 第2回 16:00～17:00

イタリア館2階の会議室にて

GALBANIとは

19世紀後半のイタリア北部、パラビオ村でエギディオ・ガルバーニはイタリアのチーズ産業に革命を起こしました。彼の最初の野望は、それまでにイタリアの地方で作られていたイタリア産チーズを、フランス産のチーズと同等なほどに高品質にすること。父親ダビデの力を借り、エギディオ・ガルバーニはフランスのブリーチーズに似た“ロピオラ・ガルバーニ”を作ること、最初の成功を収めました。これにより、彼の名はイタリア人グルメの間で急激に広まり、以来、着実にチーズの専門会社としてその業績をのばしてきました。

80年代はガルバーニの歴史を振り返っても、決定的な転機といえるでしょう。加工肉工場がメルゾに作られたあと、1989年にDANONEグループに加わったのです。ガルバーニが培ってきたイタリアの伝統は、国際的展開を構える会社との結合により、更に大きな発展へと繋がりました。ガルバーニは、日用食品業界と加工肉業界の中ではイタリアの主導的存在となり、ヨーロッパ市場においては更にその存在力を増しました。

現在、ガルバーニはイタリアの日用食品業界と加工肉業界のリーダー的存在になり、世界各国にネットワークを構築、ヨーロッパだけでも6支社（スイス、英国、フランス、ベルギー、ドイツ、スペイン）を構築するまでに至りました。会社創立から120年目にガルバーニは再びダノングループから独立。ガルバーニをここまで成長させたのは、イタリア独特のアイデンティティ、食品生産者としての経験、そして者から支持された国際的信用にあります。

森本直子

チーズ&
ワインコーディネーター
フードプランナー

- フランスチーズ鑑評騎士
- チーズプロフェッショナル
- 日本ソムリエ協会認定 ワインアドバイザー



覚王山を拠点としてチーズを楽しむサロンを主宰。多くの人にチーズを広めてきたことが認められて、フランスのチーズ協会より“フランスチーズ鑑評騎士”の称号を授与される。TVや雑誌で紹介されたり、自治体からの講演依頼も。チーズをメインに豊かでオシャレな時間を提供することに定評がある。



電話予約は受け付けません。
先着 **70名**（時間までにお越しく下さい）

ープログラムー

14:00～ガルバーニの説明

14:05～森本直子さん挨拶

14:10～ セミナー

14:40～試食・質疑応答