

評判の**イタリア料理専門展** に出展しました

.... トウモロコシ粉 “*Polenta*” なしには

北イタリア家庭料理は語れない

アメリカ穀物協会は、去る3月22・23日、東京都立産業貿易センター浜松町館に於いて開催された標記展示会に出展しました。

カフェ経営及びトウモロコシ製粉業界の協力を得ながら、イタリア料理の基本的食材のひとつであるトウモロコシ粉(イタリアでは**ポレンタ**とも呼ばれる)と、その代表的料理レシピを紹介しました。

会場にはイタリア料理界の重鎮ともいえる有名なシェフ達、レストランやカフェ関係者、批評家やライター、食材流通、調理器具のメーカーなど、延べ3,000人以上の専門家が集まり、各ブースでのデモンストレーションや講演セミナーを聴講しました。

アメリカ穀物協会のブースでは、ヴェネチア名物のコーンミール・クッキー“**ザレットイ**”や世界中で人気の**トルティーヤ**の試食が行われ、料理に於けるトウモロコシ粉の役割をアピールし、更に多くの業務用調理で活用してもらえよう資料を配りました。

