

Las Anchoas y el Bonito del Cantábrico del País Vasco, las Guindillas de Ibarra con Eusko Label y los Txakolis de las denominaciones de origen Bizkaia, Araba y Getaria han sido los productos que han viajado a Japón.

Newsline ha sido la agencia de comunicación seleccionada para enviar información a los medios y blogs gastronómicos nipones.

En la prensa...



ヨーロッパの習慣 ピンチョスタイルを日本で!

カンタブリア海のアンチョアおよびツナ、Eusko Labelイバーラの青唐辛子、そしてバスクにある3つの原産地呼称(アフリビスコカキップスコカ)チャコリーワインをCAPRICE(CEU)によるプロジェクトの下日本市場に向けて時間的チームでプロモーションします。

2019年5月14日 10時51分まで



ヨーロッパの習慣 ピンチョスタイルを日本で!

カンタブリア海のアンチョアおよびツナ、Eusko Labelイバーラの青唐辛子、そしてバスクにある3つの原産地呼称(アフリビスコカキップスコカ)チャコリーワインをCAPRICE(CEU)によるプロジェクトの下日本市場に向けて時間的チームでプロモーションします。

東京—(BUSINESS WIRE)—(ビジネスワイヤ)— 2019年5月15日 10時51分まで

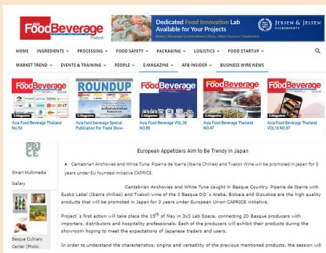


Mapión ニュース

ヨーロッパの習慣 ピンチョスタイルを日本で!

2019年05月14日 10時51分 / 提供: ビジネスワイヤ

(ビジネスワイヤ) — 2019年5月15日 10時51分まで 都内 3ヶ所にて、ショールームを開催。バスクから出展する20の生産者をインポーターや販売店とつなぎ、日本のお客様に直接商品を見いただけます。カンタブリア海のアンチョアおよびツナ、イバーラの青唐辛子、そしてチャコリーワイン、これらの特産品や生産地などを詳しくご紹介いたします。バスクのワイン生産者であるコカ・サルス(ノム・エス)、アベル・フェルナンデス・レナタ(シェフ)の両者により、チャコリー・セナーと、マスタークラスを開催。どちらもプロを対象としており、アメリカンのコンセプトが種類をいれた



FoodBeverage

Dedicated Food Innovation Lab Available for Your Projects

European Appetizers Aim to Be Trendy in Japan

Cantabrian Anchovies and White Tuna, Piquera de Ibarra (Spain Chile) and Txakoli Wine will be promoted in Japan for 3 years under EU founded initiative CAPRICE.

Cantabrian Anchovies and White Tuna caught in Basque Country, Piquera de Ibarra with Eusko Label (Spain Chile) and Txakoli wine of the 3 Basque DO's (Ibarra, Bizkaia and Getaria) are the high quality products that will be promoted in Japan for 3 years under European Union CAPRICE initiative.

Project's first action will take place the 15th of May in 3rd Lab Space, connecting 20 Basque producers with importers, distributors and hospitality professionals. Each of the producers will exhibit their products during the showroom hoping to meet the expectations of Japanese traders and users.

In order to understand the characteristics, origins and versatility of the previous mentioned products, the season will

¡Escríbenos!

www.newsline.es
+34 91 401 26 96