

100

ITALIAN
WEEK

ITALIAN WEEK 100

イタリアンウィーク100プロジェクト概要

ITALIAN WEEK 100

プロジェクト概要

2023年11月の開催に始まり、北海道から沖縄まで日本全国の高級イタリア料理店 100店が参加する大型レストランイベント。駐日イタリア大使館が主導する「世界イタリア料理週間」の公式イベントとしてスタートし、イタリアンウイーク 100事務局の主催運営のもと、日本各地に浸透したイタリア料理を地域活性・地方創生に活かすコンセプトで、さまざまなコラボレーション企画を推進しています。ITALIAN WEEK 100は全国のTOPイタリア料理シェフたちとさまざまなプロジェクトに取り組みます。日本各地の食材やシェフを通じて、50年先まで残したい新しいイタリア料理の可能性を提案します。（※2025年時点で栃木県、千葉県、山梨県、宮城県、島根県、鳥取県、山口県、愛媛県は該当店舗なし）



「アルマーニ / リストランテ」

東京・銀座



「アマン東京 アルヴァ」

東京・大手町



「エノテーカ ピンキオーリ名古屋」

愛知県・名古屋



「イル・ギオットーネ」

京都



「フチガミ」

福岡

主催者プロフィール

池田匡克

イタリア国立ジャーナリスト協会会員／イタリアンウイーク 100ディレクター

1998年渡伊、イタリア料理・ワインジャーナリストとして日伊両国の架け橋として活動。イタリア外務省イタリア大使館をはじめイタリア関連業界人との親交が深く、国内外の国を代表するミシュランシェフらと広く交流。2014年イタリアで行われた国際料理コンテスト「ジロトンノ」「クスクス・フェスタ」などに唯一の日本人審査員として参加。その他、多数の国際料理コンクールの審査員も務める。2017年イタリア料理文化の普及に貢献したジャーナリストに贈られる「レポーター・デル・グスト」受賞。日本国内では、イタリア料理に関する著書15冊以上発刊、雑誌メディア等に数多く寄稿。2023年、日本全国のフードツーリズムとイタリア料理文化の普及を目的とする、全国100店の高級イタリア料理店が参加する大型レストランイベント「ITALIAN WEEK 100(イタリアンウイーク100)」ディレクターに就任。



受賞歴:

Wine Travel Award特別賞

Pictura et Poesis文化部門賞

Reporter del Gusto賞

著書:

「シチリア美食の王国へ」(東京書籍)、「イタリアの老舗料理店」(角川書店)

「世界一のレストランオステリア・フランチェスカーナ」(河出書房新社)、「フィレ

ンツェ美食散歩」(ダイヤモンドビック社)他、15冊以上。

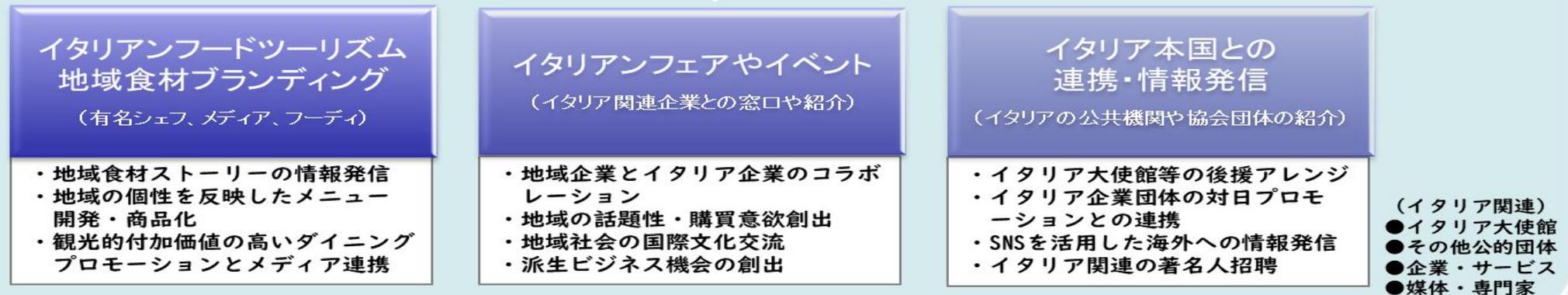
イタリア料理を軸にした新しい地方創生構想

地域社会の課題に対して



地域の課題に対して、イタリア料理に精通する幅広い分野の専門家や企業・団体が協力連携します。

イタリアを軸にした包括連携協定のソリューション



ITALIAN WEEK 100

スポンサー企業との多彩なコラボレーション企画

日本国内外のスポンサー企業とのサテライト企画を年間を通じて実施。優れた高級イタリア料理店と各種プロモーション企画を展開。過去3年間での実施実績数は、21回。



Power of FERMENTATION
発酵の可能性



ITALIAN WEEK 100 AWARDS —全国100店“日本のイタリアン”の最前線。

ITALIAN WEEK 100 AWARDSは、全国の参加店舗の中から、地域性・革新性・発信力に優れたレストランを選出し表彰する年間プログラムです。ベストパスタ賞、ベストシェフ賞、ベストローカル賞、ベストグランシェフ賞、ベストヤングシェフ賞など、多彩な部門で各店の取り組みを称えます。

シェフ同士の連携・コラボレーションのプラットフォームとなり、イタリア料理業界全体の底上げを図るとともに、食を通じた地域創生と文化発信の共創を企業・自治体・メディアとともに推進します。

また、各シェフがアワードを目指して毎年クリエイティブなメニューを発案・発信することで、店舗ファンの可視化と地域への波及を目指しています。



審査委員・ステークホルダー

アワードの選考には、多様な視点を持つ審査員が関わります。年度ごとに審査員は変動しますが、イタリア料理文化の発展を担うキーパーソンたちがステークホルダーとして参画し、アワードの公正性と文化的価値を支えています。



ITALIAN WEEK 100ディレクター
イタリア国立ジャーナリスト協会会員



イタリア三ツ星シェフ
リッカルド・モンコ氏



谷本有香氏
Forbes JAPAN 執行役員



野々山 豊純氏
料理王国 編集長



ジャーナリスト東龍氏



立命館大学 石田雅芳教授



アントニオ・フチート氏

「バリラ パスタチャンピオンシップ アジア」でIW100参加シェフが優勝

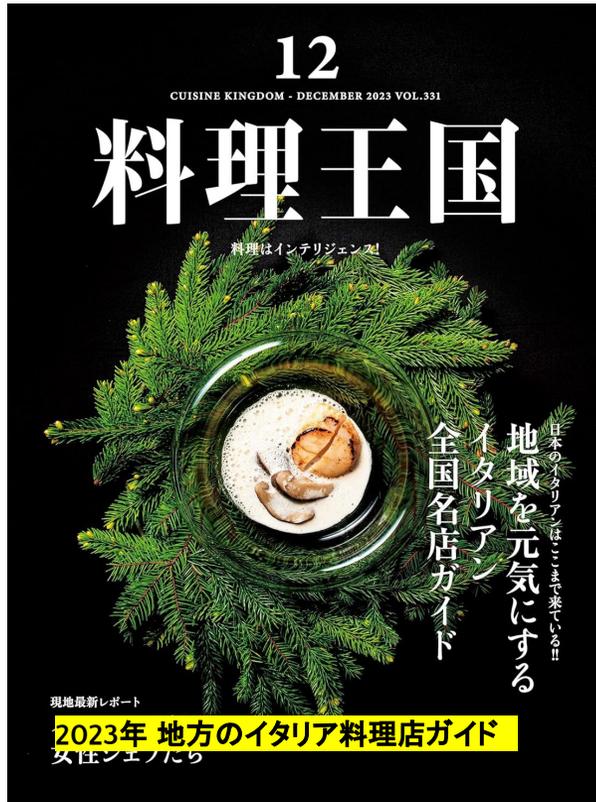
世界的パスタブランド「バリラ」が主催する国際大会「バリラパスタチャンピオンシップアジア」で、IW100参加シェフが優勝。IW100ディレクター池田匡克が審査員を務め、日本のイタリア料理界の地位向上と文化発信に貢献しました。



料理専門誌との連動企画

メディア連携

料理専門誌『料理王国』との連動企画をはじめ、専門媒体との協働によりIW100参加店の露出を推進。地方の優れたイタリア料理店に光を当て、プロジェクト全体として地域発のイタリアンに注目をもたらしメディア戦略を展開しています。



  **【掲載各店やシェフが SNSにて拡散】**



イタリアンはここまで来ている!!
地域を元気にする
イタリアン全国名店ガイド

イタリア料理チームを経て日本にイタリア料理が定着すること30年あまり、日本全国に散らばれたイタリア料理の着実に芽を出し、今やあらこちで大輪の花を咲かせている。その地にしかない食材に郷土料理のエッセンスを加えることもない。唯一無二のイタリア料理を創り出す、それが現在の日本におけるイタリア料理の到達点だ。本来イタリアとは各地方に生まれ、食べ継がれた伝統料理の集合体であり、マクロ的発想ではなく、ミクロ的発想で生まれる。日本のイタリア料理の到達点を知るために、全国に点在する個性的なイタリア料理店を訪ね歩き、それは始まる。新たなローカルガストロノミー時代の幕開けなのである。

CUISINE KINGDOM 014

全国100店舗のステーキホルダーへのリーチ

ITALIAN WEEK 100では、参加店がそれぞれの公式SNSや店内告知を通じて、自発的にプロジェクトへの参加を発信。全国の高級イタリア料理店100拠点から同時に情報が広がる“分散型プロモーションモデル”を実現しています。この仕組みにより、地域ごとに根づいた店舗のファン層や常連客へ自然にリーチし、全国規模の認知拡大と共感形成を生み出しています。さらにW100創作メニューが地元新聞に取材掲載されるなど、地域メディアとの連携も拡大。食を通じて地方の魅力を再発見し、地方創生につながる発信を実現しています。



CONTACT

お問い合わせ・スポンサーに関するご相談:

ITALIAN WEEK 100では、企業・自治体・メディアとのタイアップやスポンサーを随時受け付けております。
ご関心をお持ちの方は、下記までお気軽にお問い合わせください。

ITALIAN WEEK 100事務局

E-mail: info@italianweek100.jp

Website: <https://italianweek100.jp>

(担当: ディレクター池田・事務局担当吉田)