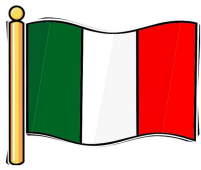


2014年1月31日



大イタリア展 2014 in KEIKYU

京急グループの京急百貨店（所在地：横浜市港南区，社長：上野 賢了）では，2月5日（水）～11日（火・祝）7階催事場にて「大イタリア展」を開催します。出来たてが味わえるイートインコーナーでは，新登場【フォルノ ディ ルイジ クオモ】や2010年度ナポリピッツァ職人大会で優勝の店【ソロピッツァ ナポレターナ】など「カジュアルなイタリアン」をテーマとした，本場の味をお楽しみいただける4店舗が出店いたします。イタリアワインを中心とした「こだわりワイン特集」や，ワインに合う惣菜などのグルメ，ヴェネチアンガラスやイタリアン陶器などのインテリア雑貨をご紹介する他，ステージイベントでは，ソムリエによるワインやオリーブオイルのセミナーを行います。詳細は以下のとおりです。

■大イタリア展について

日時：2月5日（水）～11日（火・祝）

場所：7階催事場

新登場



●恵比寿【フォルノ ディ ルイジ クオモ】

イカスミを練り込んだタリオリーニ

ハマグリとレモンクリームソース 税込 1,880円

日本に本格ナポリピッツァを広めたサルヴァトーレ三兄弟の三男であるルイジクオモ氏が手掛けるレストランです。



●イタリアン陶器各種 税込 1,050円より



●プチ贅沢 こだわりワイン特集ほか

■ ステージスケジュール

場所：7階催事場 特設ステージ

時間：各回約 20～30 分

- ・ カンツオーネ パオロ・ゴディーノ氏
2月5日（水）午後1時・午後4時30分
2月6日（木）午後1時
- ・ 料理教室～トスカーナ～
2月6日（木）午後4時30分
- ・ 生ハムの美味しい食べ方 セイショウ・トレーディング 鈴木孝昌氏
2月7日（金）午後1時
- ・ 料理教室～アマルフィ～
2月7日（金）午後4時30分
- ・ ワインセミナー ソムリエ 依田雪絵氏
2月8日（土）午後1時
- ・ オリーブオイルセミナー 野間繁氏
2月8日（土）午後4時30分
- ・ チーズの王様の美味しい食べ方 パルミジャーノレッジャーノチーズ協会 菅万佐子氏
2月9日（日）午後1時
- ・ オリーブオイルセミナー オリーブオイルソムリエ 石井秀代氏
2月9日（日）午後4時30分 2月10日（月）午後4時30分
- ・ イタリアンワインテイasting 内藤和雄氏
2月10日（月）午後1時



※ステージ イメージ