



Comincia il nostro progetto in collaborazione con il Consorzio Tutela Grana Padano! Esplora la tradizione millenaria del Grana Padano con...

~TASTE "GRANA PADANO" in JAPAN~

Il gusto italiano interpretato da Chef giapponesi! Menù speciale a partire dal 7 Luglio 2016

Balnibarbi Co., Ltd (sede principale: Osaka, CEO: Hirohisa Sato) inaugura la campagna di distribuzione del Grana Padano, il formaggio D.O.P. più venduto al mondo.

Primo passo è il progetto "Grana Padano Award": 20 dei nostri punti vendita, approvati dal Consorzio, proporranno un menù a edizione limitata basato sul gusto unico del Grana Padano, importato direttamente dall'Italia.



**Il gusto italiano alla conquista del Giappone!
Un'occasione unica per assaporare
la cultura del Grana Padano in Giappone.**

Il formaggio D.O.P. campione di vendite diventa protagonista in Giappone! 20 punti vendita della nostra azienda, partner ufficiale del Consorzio Tutela Grana Padano, offrono un menù incentrato sull'amato formaggio e i migliori prodotti culinari giapponesi.

Il Grana Padano, eccellenza della cultura gastronomica italiana, si sposa con i prodotti stagionali simbolo della cucina giapponese nelle creazioni ideate dai nostri migliori Chef. Ognuna delle nostre proposte culinarie è stata scrupolosamente controllata ed approvata dal Consorzio Tutela Grana Padano. Un'occasione irripetibile per gustare questo menu a edizione limitata!

TASTE GRANA PADANO in JAPAN

Cos'è il Grana Padano?

Il Grana Padano, nato intorno all'anno 1000 nella rigogliosa Pianura Padana, è prodotto ancora oggi con la stessa attenzione e passione di allora, con ottimo latte vaccino locale. Le sue fasi di produzione, il suo gusto e la sua qualità sono salvaguardate tramite il rigido controllo del Consorzio Tutela Grana Padano. È il formaggio italiano D.O.P. più amato al mondo, gustato nelle sue varianti di stagionatura che vanno dai 9 ai 20 mesi e oltre.



Topic !

L'esclusivo Italian Party e il lancio del progetto Grana Padano!

Il Press Release Party del 2015 che ha visto l'elezione di Balnibarbi a Partner Ufficiale del Consorzio Tutela Grana Padano, al quale è seguita la serie di Menù Grana Padano a edizione limitata dei ristoranti Balnibarbi nelle regioni del Kanto e del Kansai. L'evento, tenutosi in presenza dell'Ambasciatore d'Italia in Giappone Domenico Giorgi e la World Business Manager del Consorzio Elisabetta Serraiotto, è stato riportato da numerose testate di stampa giapponese e italiana.

◆Per il resoconto della stampa italiana:
[ANSAit](http://www.ansa.it) / [IL Sole 24 ORE](http://www.ilsole24ore.com)



Per saperne di più sul「GRANA PADANO JAPAN TOUR」↓
<http://www.balnibarbi.com/granapadano/>

Da sinistra: Riccardo D'Urso (Presidente di WJNetwork), Domenico Giorgi (Ambasciatore d'Italia in Giappone), Elisabetta Serraiotto (World Business Manager del Consorzio Tutela Grana Padano), Hirohisa Sato (CEO di Balnibarbi Co., Ltd).

MENU

Gli chef giapponesi hanno giocato con la palette di sapori del Grana Padano e delle sue fasi di stagionatura per creare dei piatti gustosi, profumati e dalla piacevole presentazione. Creazioni imperdibili da gustare con tutti i cinque sensi.



Crostata di Grana Padano e Albicocche

¥ 600



Potage di Asparagi con Grana Padano e Prosciutto di Parma

¥ 1500



Sushi di Risotto al Grana Padano e Roastbeef di Manzo Giapponese

¥ 880



Fettuccine al Grana Padano

¥ 1600



Insalata di Lattuga Zuccherina e Prosciutto Crudo con Vinaigrette al Grana Padano

¥ 880



Pizza Fritta con Grana Padano, Ciccioli e Pesto di Shiso

¥ 1350



Torre di Patate e Grana Padano

¥ 480



otoletta alla Milanese di Maiale YUMI

¥ 1600

※tasse escluse

※il menù potrebbe variare a seconda della stagionalità degli ingredienti.

Si comincia dal 7 Luglio con i primi punti vendita aderenti all'iniziativa!

■ Punti vendita partecipanti

<Kanto >

GARB tokyo, GARB pintino, GARB 江ノ島, GOOD MORNING CAFE 品川シーズンテラス, GOOD MORNING CAFE ルミネ池袋, GOOD MORNING CAFE 中野セントラルパーク, Cielo y Rio, AOI NAPOLI, AD'ACCHIO, L'Antica Pizzeria da Michele 恵比寿

<関西 >

Candelier Table, CAFÉ GARB, GARB DRESSING, GARB MONAQUE, GARB weeks, NAKANOSHIMA SOCIAL EAT AWAKE, AOI NAPOLI IN THE PARK, IN THE GREEN, MOULIN

<福岡 >

L'Antica Pizzeria da Michele 福岡

■ Per saperne di più ↓

<http://www.balnibarbi.com/granapadano/>

SNSで各店の情報発信中!

→ [facebook](#)

【株式会社バルニバービ 会社概要】

会社名：株式会社バルニバービ

代表者：代表取締役社長 佐藤 裕久

設立年月日：1991年9月

資本金：39,225万円

所在地：【東京本部】 東京都台東区蔵前2-15-5 MIRRORビル 6F

【大阪本部】 大阪市西区南堀江1-14-26 中澤唐木ビル 6F

事業内容：飲食店の経営/飲食店の運営企画

企業HP：<http://www.balnibarbi.com/>

【WJ NETWORK】

I WJ Network è un sistema imprenditoriale internazionale fondato su partnerships finanziarie e strutturali altamente selezionate.

Ha due sedi principali, una a Nagoya e l'altra a Milano, e attraverso una serie di iniziative nei settori del Food & Beverage - Fashion & Design - Intrattenimento - Turismo e Immobiliare, articola la propria attività promuovendo il patrimonio artigianale, artistico e culturale italiano nel mondo, all'insegna della Qualità e del Luxury. Costituisce nei Paesi in cui agisce delle Newco che gestiscono direttamente lo sviluppo del Made in Italy in loco, finanziandole con capitali propri e contributi governativi.



【本リリースに関するお問い合わせ】

会社名：株式会社バルニバービ

担当者名：藤井（フジイ）・福地（フクチ）

TEL：03-5820-8280

MAIL：nao@garb.co.jp / fukuchi@garb.co.jp