



Press release

2016年4月26日

40kgのチーズを職人技で「割る」迫力のショー 5月15日、パルミジャーノ・レッジャーノのカッティングショー開催!!

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会（CFPR：イタリア、レッジョ・エミリア市）は、株式会社フェルミエの30周年記念として開催されるチーズの試食イベント、「プティ サロン デュ フロマージュ」に協会のシモーネ・フィカレツリを派遣し、同会場内のメインステージにて、パルミジャーノ・レッジャーノのホールカッティングショーを行います。

40kgもあるこのパルミジャーノ・レッジャーノの1ホールを専用のアーモンドナイフを使い、伝統的な方法で「割る」行程は、非常に見ごたえがあります。包丁やピアノ線で切るのではなく、粒状のチーズが自然に割れるのを手助けするように、専用のナイフを入れていくのです。

カットしたてのパルミジャーノ・レッジャーノはとても芳しい香りがします。ショーの後は割りたてのチーズの試食や即売会も予定されています。

【イベント概要】

イベント名：「プティ サロン デュ フロマージュ」

日時：5月15日（日）15：00-19：00

（カッティングショーは17：00-17：15）

場所：イイノホール&カンファレンスセンター

千代田区内幸町 2-1-1

来日生産者：フランス、イタリア等より20社以上

試食チーズアイテム：全80種類以上

入場料：税込5,000円（フェルミエ店頭・Website）

消費者問合せ先：「フェルミエ30周年記念イベント係」

TEL:03-5776-7748(土日祝除く9~18時)



メインステージでは他にもコンテのカッティングショーやシェーヴルのセミナーも予定されています。

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会は、このような機会を通じて、日本の皆様にパルミジャーノ・レッジャーノの素晴らしさをお伝えしてゆきます。

「イタリアチーズの王様」と称される「パルミジャーノ・レッジャーノ」は、北イタリアの限られた地域内で作られているDOP（原産地呼称保護）チーズ。9世紀以上の伝統を守り、熟練の職人たちが添加物を一切使わずに手作りしています。平均24ヶ月の長い熟成の間に、芳醇な香りや風味、そして独特な食感とアミノ酸の結晶が生まれるのが特徴です。

www.parmigianoreggiano.com



パルミジャーノ・レッジャーノ・インフォメーション・センター

(株)旭エージェンシー 内 采女 Tel: 03-5574-7890 Fax: 03-5574-7887 E-mail:info@parmigianoreggiano.jp