



2016年5月20日

## 受賞者5名にはチーズ1kgとオリジナルグレーターを進呈! パルミジャーノ・レッジャーノ レシピコンテスト募集開始!!

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、レシピサイト、Nadia 上にて下記の通りオンラインレシピコンテストを開始しました。人気ブロガーのヤミーさん、柳川かおりさん、りささん、高橋善郎さん、庭乃桃さんによるお手本レシピもアップされています。

### 【コンテスト概要】

**レシピ投稿期間：5月20日(金)～6月20日(月)**

**結果発表：6月24日(金)～6月30日(木)**

#### 応募要件：

- ・写真は綺麗で美味しそうなものをお願いします。
- ・どなたでも投稿可能です。
- ・ひと目でパルミジャーノを使ったレシピだと分かるようにしてください。

#### レシピ募集テーマ：

- ・「食卓のメインレシピ」
- ・「サイドメニューレシピ」
- ・「スイーツレシピ」

#### グランプリ賞品（5名様）：

- ・パルミジャーノ・レッジャーノ 1kg
- ・オリジナル・チーズグレーター
- ・オリジナル・チーズボード

#### お気に入りのレシピへの投票特典：

facebook または twitter からグランプリに選ばれたレシピに投票した方のうち、抽選で5名様にパルミジャーノ・レッジャーノ 500g をプレゼント！

#### レシピコンテスト投稿ページ：

[https://oceans-nadia.com/sampling/22#popup\\_form](https://oceans-nadia.com/sampling/22#popup_form)



パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会は、この機会に多くの日本の皆様が素晴らしいオリジナルレシピが応募して下さることを願っております。

「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ヶ月間の長い熟成の間に、芳醇な香りとうま味、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](http://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 Tel: 03-5574-7890 Fax: 03-5574-7887 E-mail: info@parmigianoreggiano.jp