



Press release

2016年8月17日

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会、料理家向けセミナーを開催 パルミジャーノ・レッジャーノの様々な特性をアピール

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、このほど料理教室の主宰者16名を対象にセミナーを開催しました。これは9～10月に行われるワイン&料理教室の前に、先生方にパルミジャーノ・レッジャーノへの理解を深めていただく目的で実施されたものです。

講義およびクッキングデモを担当したのは「ザ チーズルーム アカデミー」(東京都中央区)の副校長、村瀬美幸氏。チーズの世界大会、「世界最優秀フロマージェコンクール2013」で見事優勝という華々しい経歴をお持ちのチーズの専門家です。同氏は、このチーズの名称が原産地に由来していること、長期熟成によってタンパク質が旨味成分のアミノ酸へと分解され、また独特の食感があるため、昔から専用のアーモンドナイフで「かち割る」こと、カルシウムなど栄養価が豊富で消化吸収も良いことなど、パルミジャーノ・レッジャーノの特徴を説明しました。



次に村瀬氏は、赤身肉で作る本場イタリアのカルパッチョのようにスライスしたパルミジャーノ・レッジャーノを載せた「マグロのカルパッチョ」や、粉におろした同チーズを具材のキャベツやジャガイモにまぶして旨味を追加した「キャベツのラザニア仕立て」など3品を披露しました。中でも注目を集めたのが「パルミジャーノ・レッジャーノ ポップコーン」。これはパルミジャーノ・レッジャーノの皮の部分を1.5cm角にカットして、電子レンジで約1分加熱するだけというイタリア発のレシピ。

村瀬氏は「皮はチーズをブラッシングしながら熟成する間に自然と硬くなっただけの部分で、旨味がたっぷり詰まっていますので、イタリアでは、今日のラザニアのようにミートソースと一緒に煮込んだりして活用します。このポップコーンは本当に手軽なので、皮をほしいという方が増えそうですね。」とコメントしました。参加者からは「これは手軽でおつまみになる!」、「生徒さんにも紹介したい。」という声が多く聞かれました。



この日参加した料理家らは、秋に自身が主宰する料理教室にてタイアップレッスンをを行い、かち割りパルミジャーノ・レッジャーノとワインのマリアージュや、同チーズの万能性を活かした料理を、総計800人以上の生徒に伝授します。11月にはKitchen Lifeのウェブサイト (<http://www.kitchenlife.jp/>) にて各先生のレシピが紹介される予定です。

「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