



2015年8月4日

## パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会 人気ブロガーがパルミジャーノ・レッジャーノの魅力を発信！

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、2015年のプロモーション活動の一環として、人気ブロガー5名を「パルミジャーノ・レッジャーノ・アンバサダー」に任命し、レシピ開発やブログでの紹介をもらうプログラムを実施しています。

このアンバサダー達によるパルミジャーノ・レッジャーノの魅力を最大限引き出すレシピは、今年の11月迄、毎月11日にレシピサイト、Nadiaに開設されたスペシャルサイトに1レシピずつ掲載されます。さらに連動して開催されるパルミジャーノ・レッジャーノのオンラインレシピコンテスト\*のお手本レシピとして、各アンバサダーによる魅力溢れるレシピがコンテストページに掲載されています。

\*同サイトのレシピ投稿会員対象

アンバサダーに任命されたブロガーは下記の5名です。

### ●タラゴン(奥津純子)さん

グラフィックデザイナー兼フードデザイナー。ふだんの食材で少しおしゃれにグレードアップできるレシピを紹介。

### ●柳川香織(Cho-coco)さん

料理家・薬膳アドバイザー。夫・娘・息子の4人家族。毎日食べても飽きない「おうちごはん」レシピをブログで紹介。

### ●フードプレゼンター ke i さん

フードコーディネーター・調理師。『僕の番ごはん』をテーマに、大切な人に贈る料理を提案する。

### ●珍獣ママさん

ブログにて手間短料理やパン・お菓子作りが苦手な方にも作れる簡単料理を紹介している。

### ●庭乃桃さん

料理・食文化研究家。栄養バランスに配慮した食事作りを目指しながらご飯がすすむおかずやひと鍋で作れる本格欧風料理などを紹介。



パルミジャーノ・レッジャーノ・  
スペシャルサイト

[https://oceans-nadia.com/special\\_sites/parmigiano\\_reggiano](https://oceans-nadia.com/special_sites/parmigiano_reggiano)

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会は、このスペシャルサイトにアンバサダー達によるレシピの他、パルミジャーノ・レッジャーノのおいしさの秘密や楽しみ方等の情報も掲載しており、多くの料理好きの方々にこのチーズの魅力を再認識していただきたいと考えています。

「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。最低12ヶ月の長い熟成の間に芳醇な香りと風味、そして独特な食感とアミノ酸の結晶が生まれます。



### <問い合わせ先>

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