



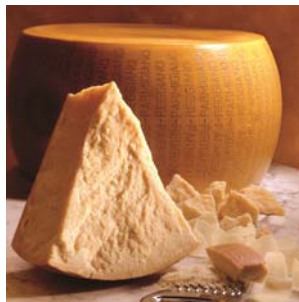
2015年12月16日

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会 x チーズプロフェッショナル協会 全国50箇所以上でパルミジャーノ・レッジャーノの魅力进行訴求！

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、日本でのプロモーション活動の一環として、今年初めてNPO法人チーズプロフェッショナル協会（CPA：東京都千代田区神田）とコラボレーションし、同協会員であるチーズプロフェッショナルに、イタリアチーズの王様「パルミジャーノ・レッジャーノ」の魅力を訴求して頂くよう働きかけてきました。

その結果、2015年7月～11月末までの間、チーズ・ワイン教室でのセミナー、レストランでのメニュー展開や食事会、小売店でのフェアなど全国50箇所以上で、各地のチーズプロフェッショナルによる趣向を凝らした様々なプロモーションが行われました。

プロモーションを主催した各チーズプロフェッショナルによると、「パルミジャーノ・レッジャーノ」の名は予想以上に一般の消費者の間にも浸透していますが、多くの方が粉をパスタにかけるとイメージしか持っておらず、専用のアーモンドナイフで一口大にかち割ってそのまま食べたり、薄くスライスしてサラダやお肉料理にトッピングしたり、といった本場イタリアでの食べ方を訴求したところ、多くの方がその本来の美味しさと芳醇な香りに感激したようです。



さらに長期熟成の間に生まれる深い旨味という特長を活かし、日本酒やかつおぶし、味噌、しょうゆなどの日本の調味料や和食との相性を訴求したり、中華料理と合わせてみたりといった日本ならではのアプローチも行われ、セミナーの参加者からは「普段の食事にも取り入れられそう。」「その場ですりおろしてお料理に加えたらどの料理も旨味が増大しました！」といった声が聞かれ、パルミジャーノ・レッジャーノの汎用性が大いにアピールできたようです。

尚、パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会とチーズプロフェッショナル協会による厳選なる審査の上、このチーズの魅力訴求に対する貢献度及び独創性を加味して「ベスト5 パルミジャーノ・レッジャーノ・プロモーター」が選定され、東京・神楽坂にあるエミリア・ロマーニャ州の郷土料理店「イル・ボッリート」でディナーペア招待券が進呈されました。

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会は、今後も様々な活動を通じて、多くの日本の方々に、このチーズの魅力を伝えていきます。

「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