

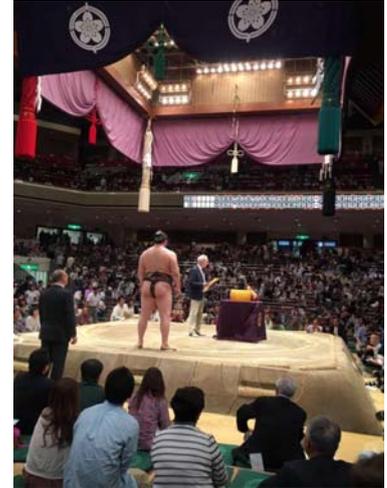


Press release

2016年5月26日

大相撲5月場所にて、パルマハムとパルミジャーノ・レッジャーノを授与!! —イタリアを代表する食品を37回目の優勝を果たした白鵬関へ—

日伊国交樹立 150 周年を記念して、イタリア大使館より、大相撲 5 月場所の優勝力士である横綱白鵬関へパルマハム 1 本（約 8kg）とパルミジャーノ・レッジャーノ 1 ホール（約 40kg）が授与されました。イタリア文化を象徴する賞品としてこの 2 製品が大使館によって選ばれ、パルマハム協会（イタリア、パルマ市）及びパルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会（イタリア、レッジョ・エミリア市）が製品を提供する運びとなりました。5 月 22 日に執り行われた千秋楽での表彰式では、ドメニコ・ジョルジ駐日イタリア大使から白鵬関に賞状と両製品の原寸大のディスプレイが手渡され、この様子は NHK の中継でも放映されました。実際の賞品は、後日白鵬関が所属する宮城野部屋に贈られます。



パルマハムもパルミジャーノ・レッジャーノも 12 ヶ月以上の長期熟成によってアミノ酸が分解されているため、非常に消化吸収されやすく、すぐにエネルギーになります。添加物を一切使用せず、たんぱく質やビタミン類など栄養も豊富なため、子供からお年寄りまでのあらゆる年代の方に、またアスリートにも最適な食品です。

パルマハム協会及びパルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会は、今回、両製品がイタリアを代表する食品として大使館に選ばれたことを非常に名誉なことと受け止め、この機会に多くの日本の皆様にも両製品の重要性が伝わることを願っています。

パルマハム：北イタリアのエミリア・ロマーニャ州に属するパルマ南部の丘陵地帯で、伝統的製法で熟成させて生産されるDOP（原産地呼称保護）*生ハム。原材料は厳選されたイタリア豚のもも肉と塩のみで12ヶ月以上、時には2~3年の歳月をかけて職人が丁寧に熟成しています。美しいばら色と甘みさえ感じさせるデリケートで芳しい味わいが特長です。



パルミジャーノ・レッジャーノ：「イタリアチーズの王様」と称されるDOP（原産地呼称保護）*チーズ。北イタリアの限定生産地域にて、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。



***DOP(原産地呼称保護)**：限定生産地域内で厳しい規定に準じ伝統的製法で作られた製品の名称と品質を保護するEUの制度。



《本件に関するお問合せ》

株式会社 旭エージェンシー（担当：山本・采女）

Tel: 03-5574-7890 / Fax: 03-5766-2738

E-mail: info@parmaham.org / info@parmigianoreggiano.jp

<http://www.prosciuttodiparma.com> / <http://www.parmigiano-reggiano.it>