



Press Release

2016年8月8日

料理教室主宰者を対象としたパルマハムセミナーを開催

～ペレグリーノ高橋シェフを講師に Kai House にて～

パルマハム協会は、貝印株式会社(本社：東京都千代田区)の協力を得て、7月28日(木) 貝印社内のキッチンスタジオ Kai House にて料理教室主宰者 20名を対象としたパルマハムセミナーを開催しました。プレゼンテーションを使ったパルマハムの紹介に続き、パルマハムスペシャリスト*の一人で、パルマの郷土料理を提供する恵比寿のイタリアンレストラン「ペレグリーノ」の高橋隼人シェフを講師に、パルマハムの特長、パルマハムの美味しさを引き立てる食べ合わせ、自宅で簡単に作れるレシピを紹介しました。

まず、パルマハムの原木から、肉質や味わいの特徴が大きく分かれるフィオッコ(内モモ)、クラッタ(外モモ)、ガンベツ(すね)の3つの部位をスライスして味わっていただきました。続いて、それぞれの部位の特徴に合わせて果物、パルマの揚げパン「トルタフリッタ」、バターとパンを合わせて提供し、さらなる味わいの広がりを楽しんでもいただきました。最後に家庭でも楽しめる簡単な料理として、発酵なしのフラットブレッドで作るサンドイッチ「ピアディーナ」を紹介しました。

参加者からは、薄くスライスされたパルマハムの美味しさを初めて知った、チーズのような風味が特徴的だった、部位別の特徴が異なることへの驚きとそれぞれに合わせた食材の組み合わせが非常に興味深かったとの感想がありました。参加頂いた料理教室主宰者の方々を通して、より多くの方にパルマハムの魅力が伝わることを期待しています。

昨年度は過去最高の125,000本のパルマハムが日本に輸出されましたが、まだまだ正しい取扱い方が広く知られていないのが現状です。パルマハム協会では今後もプロフェッショナルを対象としたセミナー活動を積極的に展開して本当のパルマハムの美味しさを伝え、パルマハムの美味しさを引き出す秘訣を多くの方に知ってほしいと願っています。



*パルマハムスペシャリスト：パルマハム協会が世界的に展開しているプログラムで、最良のパルマハムを見定めてお客様に提供している販売店、飲食店のプロフェッショナルを「スペシャリスト」として認定し、協会の販促活動に協力してもらっています。

パルマハム協会 Consorzio del Prosciutto di Parma

1963年「パルマ」の名が示す本物の製品と真正、及び伝統を保護するため、23の生産者たちのイニシアティブによって「パルマハム協会」が立ち上げられました。今日協会は150の会員を擁し、原料豚の種類から生産地域、生産工程、熟成方法、熟成期間に至るまでの生産基準を管理し、伝統的製品の保護に努めると同時に、世界的な品質保護とプロモーション活動を行っています。またパルマハムはEUの食品品質保証制度において「限定生産地域において伝統的製法に基づいて生産加工など全過程が行われており、さらに製品の性質がその地域の要素に由来している」というもっとも厳密な規定をクリアした製品に与えられるDOP(原産地呼称保護)の称号を受けています。



《本件に関するお問合せ》

パルマハム・インフォメーションセンター (担当：山本)
Tel: 03-5574-7834 E-mail: info@parmaham.org