



PRESS RELEASE

2012年9月28日

パルマ産生ハムとワインをアピール

—イタリア料理店チェーン サイゼリヤの全国約 930 店舗にて—

パルマハム協会(イタリア パルマ市)、は伝統製法に基づいて限定生産地にて職人が丹念に時間をかけて熟成する、添加物を一切含まない 100%ナチュラルのパルマハムの美味しさと安全性をアピールすべく、プロモーション活動を展開しています。その活動の一環として、様々なフードサービスチェーンでのパルマハムフェアの開催を支援しています。

昨年に引き続き、全国展開のイタリア料理店チェーン「サイゼリヤ」(株式会社サイゼリヤ、埼玉県吉川市)の協力を得て、9月下旬よりパルマハムをアピールするポスター (B2 サイズ) を全国約 930 店舗にて掲示しています。

サイゼリヤでは自社直輸入により低価格で「プロシュート(パルマ産熟成生ハム) (399 円)及び「W サイズプロシュート」(798 円)を提供しており、ワインのおつまみや前菜に最適な人気メニューとなっています。

今回のポスターではその「プロシュート(パルマ産熟成生ハム)」と、同じパルマ地方で作られる微発砲ワインランブルスコを合わせて「パルマ産の美味しいマッチング」をアピールしています。いずれも美しいバラ色が特長で、パルマハムのほのかな塩気と脂身にランブルスコのさっぱりした飲み口は最高の組み合わせとなっています。



食の安全が問われる昨今、添加物を加えずに職人の手作業で作られるパルマハムは、お子様から年配の方まで安心して召し上がって頂ける高級な自然食品です。パルマハム協会ではこのようなカジュアル展開のチェーン店においてパルマハムをアピールしていくことで、より多くの消費者の方々にパルマハムの存在を知ってもらい、その安全性と美味しさについて認知を拡大していく方針です。

《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 Fax: 03-5766-2738

E-mail: info@parmaham.org

<http://www.prosciuttodiparma.com>