

2017年11月15日

パルミジャーノ・レッジャーノのカッティングショー開催 「チーズフェスタ 2017」にて多くの観客にアピール

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、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、パルミジャーノ・レッジャーノの本物の美味しさを日本市場に伝えるため、様々な PR 活動を行っています。その一環として、11月11日のチーズの日に合わせて2日間にわたって開催された一般消費者向けのチーズイベント、「チーズフェスタ 2017」にて、毎年恒例のパルミジャーノ・レッジャーノのホールカッティングショーを行いました。

今年で20回目を迎えるこのカッティングショーは「チーズフェスタ」の中でも人気のショーのひとつで、2日間で300人以上の観客が集まりました。来日したパルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会のシモーネ・フィカレリは、「毎年このように多くの日本の皆様がパルミジャーノ・レッジャーノを愛し、集まってくださり、とても光栄に思います。」と述べ、伝統的なナイフを使って40kgのホールを鮮やかに割っていきました。パルミジャーノ・レッジャーノは24ヶ月という長い熟成期間の間に、生乳のたんぱく質がアミノ酸に分解されているため、専用ナイフを差し込むと自然と亀裂が入り、「割る」ことができるのです。

また長い熟成の間に風味やアロマが深まり、独特な食感が生まれます。特に割りたてのパルミジャーノ・レッジャーノの芳醇な香りと風味は格別で、観客たちはその美味しさに酔いしれていました。



パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会は、このような活動を通じて、より多くの日本の皆様にパルミジャーノ・レッジャーノの美味しさを伝えてゆく所存です。

「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。通常24ヶ月以上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。

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