

2018年5月9日

パルミジャーノ・レッジャーノの生産量・輸出量が過去最高を記録 生産量は 3,650,563 玉(前年比+5.2%)、売上 22 億ユーロ、対日輸出量も前年比+3.6%

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)は去る 4 月 23 日、イタリア証券取引所(イタリア、ミラノ市)にて同協会のニコラ・ベルティネッリ会長及びグリエルモ・ギャラニャーニ副会長、そしてイタリア農業食料森林省アンドレア・オリヴェロ副大臣同席の上、パルミジャーノ・レッジャーノの財務データを発表しました。

2017 年はパルミジャーノ・レッジャーノの生産が前年比 5.2%増を記録した年でした。パルミジャーノ・レッジャーノの長い歴史の中で最も多い 365 万玉以上(約 147,000 トン)のチーズが生産されました。この PDO(原産地呼称保護)製品の売上高は 22 億ユーロで、生産量の成長に伴い海外への輸出も年々増えています。過去 3 年間で生産量は 330 万玉から 365 万玉と 10%と増加しています。価格に関してもパルミジャーノ・レッジャーノにとって良い傾向となっています。2016 年のイタリア国内での卸値のキロ単価は 8.60 ユーロでしたが、2017 年の平均キロ単価は 14%増の 9.81 ユーロとなりました。(出典: Borsa Comprensoriale Parma bulletins)



イタリア国内での消費が 62%、輸出量は全生産量の 38%(前年比+3.9%増)の 51,500 トンとなっています。フランスが最も多い輸出先(9,800 トン)で、次にドイツ(9,460 トン)、アメリカ(9,075 トン)、イギリス(6,163 トン)、カナダ(2,380 トン)と続き、日本へは前年比+3.6%増の 824 トンでした。フランス、ドイツ、カナダ、イギリス向けの輸出は前年比 11.3%、3.2%、8.1%、6.6%増と拡大したのに対し、アメリカ向けはユーロとドルの為替レートや類似製品との競争により 9.3%減となりました。一方、EU・カナダ包括的経済貿易協定(CETA)のお蔭でカナダへの輸出は増加し、今後の通商機会の発展を裏付ける形となりました。

この記者発表会は業界の概要を発表する機会でしたが、さらなる成長に向けて協会が請け負う活動を話し合う場でもありました。課題は、この製品を市場において利益率のある価格で位置づけることです。2018 年は 370 万玉以上と、さらなる生産量の増加が見込まれています。イタリア国内外の需要を増やすために、協会は PR 予算を前年より 700 万ユーロ増やして合計 2,000 万ユーロ(イタリア 1,200 万ユーロ、海外 800 万ユーロ)を投資しています。

協会の戦略には 4 つの柱があります。製品の独自性、輸入の拡大、模倣品との戦い、チーズ工房の直販の確立です。最も重要な 1 つ目の柱が製品の独自性です。「350 万世帯はパルミジャーノ・レッジャーノのロイヤルカスタマーです。390 万

「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



世帯がグラナ・パダナーノの顧客であり、1,400 万世帯が区別なくいずれかの製品を購入しています。販売量を増やすために、我々は、なぜパルミジャーノ・レッジャーノ PDO が世界にただ一つだけのチーズなのかその利点を消費者に伝える目的でコミュニケーションを強化し、ブランドの再ポジショニングのための活動を実行しています。パルミジャーノ・レッジャーノが競合製品より際立っているのは、保存料や添加物を一切使わない完全ナチュラルな最高品質の製品であり、そして 1,000 年もの間変わらぬ製法を忠実に守り続けているからです。」とパルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会会長、ニコラ・ベルティネッリは述べました。

2 つ目の柱は輸出です。協会は各ターゲット市場にプレスオフィスのネットワークを構築し、マーケティング、PR ともに海外市場への投資を増加させました。輸出は生産量を増大させる主な理由のひとつです。協会は、毎年輸出量を 2-3% ずつ成長させ、2021 年までに輸出量を 160 万玉にするという野心的な目標を設定しました。

3 つ目の柱は模倣品との戦いです。それは実際面で、すべての消費者のためのより良い透明性に繋がります。2017 年から協会は、消費者に製品の信憑性を保証するために、すべての粉チーズ製造会社と包装会社をカバーする模倣品のモニタリングプログラムを強化しています。

4 つ目、そして最後の柱は、直販のサポートと促進です。チーズ工房は、農場併設ショップだけでなく、通販や小規模なスーパーマーケットチェーン、そしてフードサービスとの直接取引を通じて、より自発的により広く市場にアクセスする必要があります。目標は総生産量の 1/3 までチーズ工房からの直販のフェアを増やすことです。

職人技とパルミジャーノ・レッジャーノ PDO の独自性の考慮から、興味深い事実が湧き上がりました。335 軒のチーズ工房の内、実に 137 軒もの工房が PDO 認証だけでなく、その他の認証も受けています。それは「オーガニック・パルミジャーノ・レッジャーノ」、「モデナの白牛」、「レッジョの赤牛」、「ブラウンスイス牛」、「山の製品」、「コーシャ(ユダヤ教徒に対応)」、「ハラル(イスラム教徒に対応)」、そしていわゆる「瞑想熟成」と呼ばれる超長期熟成があります。これらの 36 万玉以上のチーズの小売価格は着実に平均より高くなっています。協会の目的は、チーズ工房からの直販とともに、これらの新しいセグメントを促進することです。なぜならば、この市場は比較的、一般の経済状況に左右されることがなく生産者にリターンを生み出すからです。

「昨年はパルミジャーノ・レッジャーノにとって生産量、価格、輸出において記録的な年でした。これからの挑戦は、新しい市場を開くことによって製品の位置づけを決めることです。我々も目的を達成するために、規則に従わない者にはより厳しい罰則が必要なイタリア国内の政府や、イタリア製を模した製品と戦い、二国間協議の詳細を適切に定義するために、海外の政府に具体的な支援を求めています。」とパルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会のニコラ・ベルティネッリは締めくくりました。

また、副大臣のアンドレア・オリヴェロ氏は、「パルミジャーノ・レッジャーノの成功は、当然喜ばしいことで、機関と企業の結びつきを強めています。今日、私がこの場にいることは、このイタリア国内外の消費者に広く認められて受賞もしている PDO 製品の成功を祝うだけでなく、このチーズ全体の生産チェーンが、優秀なイタリア製品の本質的な特徴を伝えるために行った仕事を高く評価するためでもあります。政府として我々は引き続き世界のイタリア製品の類似品と戦い、地理的表示制度が世界的価値となるように尽力してゆく所存です。」と述べました。

<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



数字で見るパルミジャーノ・レッジャーノ (2017 年)

生産量	3,650,563 玉 (147,125 トン) 前年比 5.2%増
最低熟成期間	12 ヶ月
生産地域	下記の 5 県にまたがる限定地域で飼料、牛乳、チーズの生産及び熟成、包装までを行う パルマ県、レッジョ・エミリア県、モデナ県、ポローニャ県(レノ川左岸)、マントバ県(ポー川右岸)
サイレージ	ゼロ(発酵飼料は禁止されています。)
添加物・保存料	一切使用なし
チーズに使う牛乳の量	1kg あたり 13.5 リットル / 1 玉 520 リットル
平均重量	40.5kg
農場	2,893 か所
乳牛	265,000 頭
専用の牛乳生産量	190 万トン(イタリア全土の牛乳生産量の 16%)
チーズ製造所	335 軒
想定売上高	13 億ユーロ(生産レベル) / 22 億ユーロ(消費レベル)
サプライチェーン内で従事する人の数	50,000 人
輸出量	51,500 トン(全体の 38%)*前年比 3.9%増
対日輸出量	824 トン*前年比 3.6%増

仕向け地別、輸出量シェア (2017 年)

