



PRESS RELEASE

2013年3月25日

パルマからシェフを招聘、パルマを味わうランチイベント開催

パルマハム、及びパルミジャーノ・レッジャーノはいずれも長い伝統を持ち、原産地と深く結びついた PDO(原産地呼称保護)製品に認定されています。限られた生産地域で、添加物を一切使わず、職人が伝統製法で手作りする両製品は、その土地の食文化に欠かせない食材でもあります。パルマハム協会(イタリア・パルマ)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)は、両製品の高い品質と美味しさをより多くの方に伝えることを目指し、積極的なプロモーション活動を行なっています。

その一環として、この度パルマから来日した女性シェフ マリア・ディ・ヴェネレ氏を招いて、報道関係者を対象としたランチイベントを3月22日(金)、イタリアンレストラン「ペレグリーノ」(東京都港区)にて開催しました。

マリア・シェフは供されたランチメニューについて、「パルマハムとパルミジャーノ・レッジャーノはそれだけで完成した食品です。今日の料理はその両製品の完璧な美味しさをさらに引き出すように工夫して作りました。合わせた食材もレッジョ・エミリアで100年以上熟成されたバルサミコや、ボルゴ・ター口のポルチーニなど土地のものばかりです。郷土料理とは言っても愛情と独創性がたくさん詰まっていますので、パルマでも見慣れないものばかりです。みなさんにご満足頂けたらこれほど嬉しいことはありません。」と語りました。



前菜の盛り合わせ



マリア・ディ・ヴェネレ氏



西村明美氏

また、通訳を兼ねて同行したパルマ在住の西村明美氏は APR (パルミジャーノ・レッジャーノ・テイスティング協会) ティスティングコースやパルマ特産物食品アドバイザーコースを受講した食材のスペシャリストでもあり、イベントの始めにパルマハムとパルミジャーノ・レッジャーノの歴史、及び土地との密接な関係について説明を行いました。続いてマリア・シェフがパルマの郷土料理に独自のアレンジを加え、パルマハムとパルミジャーノ・レッジャーノをふんだんに用いたフルコースを披露、合わせて同じパルマ産のオーガニックワインを提供しました。「ペレグリーノ」のオーナーシェフ高橋隼人氏もまたパルマのレストランで修業し、パルマの郷土料理に精通しています。18名の参加者はパルマづくしの雰囲気の中で存分にパルマの味を堪能しました。

両協会は今年も日本で様々なプロモーション活動を通じて、パルマハムとパルミジャーノ・レッジャーノの魅力と美味しさの秘密、そして製品ひとつひとつに込められた生産者の情熱を伝達し、ブランドの価値と認知度をさらに高めていく方針です。

《本件に関するお問合せ》

旭エージェンシー (担当: 山本・采女)

Tel: 03-5574-7890 Fax: 03-5574-7887

E-mail: info@parmaham.org <http://www.prosciuttodiparma.com>