



Press Release

2020年10月13日

バーベキューに最適！屋外でも多様に楽しめるパルミジャーノ・レッジャーノ BBQ 芸人、たけだバーベキューが YouTube 生配信で魅力を発信！

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9月27日、都内を中心にバーベキュー/キャンプ場を運営する株式会社ヒーローとコラボし、バーベキューをこよなく愛する日本で唯一のBBQ 芸人・たけだバーベキューさんに、YouTube 生配信にて、実はアウトドアに最適なパルミジャーノ・レッジャーノの魅力をレシピ実演を交えて語って頂きました。

イタリアチーズの王様と称されるパルミジャーノ・レッジャーノは、900年以上前から北イタリアの限られた地域のみで、添加物を一切使わずに職人の手により作られているハードチーズ。冷蔵庫がない中世の時代に、夏の間の豊富なミルクを保存するために修道士によって作られ始め、約40kgという大きなサイズで通常約2年間、長期熟成することで深い旨味を生み、長期保存を可能にしています。

パルミジャーノ・レッジャーノはハードチーズという特性上、屋外でもすぐには劣化しないので、BBQをしながらつまむのに最適です。さらに肉や野菜にトッピングして旨味をプラス、硬い皮の部分もスープの煮込みに使うなど、余すところなく味わえます。

当日たけだバーベキューさんが紹介してくれたのは5つのメニュー。まずは「本場流に割って味わうパルミジャーノ・レッジャーノ」。切るのではなく、アーモンド型ナイフやペティナイフでごろっと割ることにより、ジャリジャリとした旨味成分であるアミノ酸の結晶の独特の食感と、チーズの芳醇な風味を堪能することができます。

次に紹介してくれたのは「イタリアンサラダ」。シンプルなサラダをオリーブオイルと塩で味付けし、レモンを軽くグリルで焼いて酸味を柔らかくしてから振りかけ、パルミジャーノ・レッジャーノをグラターで粉におろして大量に加えたもので、高級な味に仕上がりました。

3つめは「イタリア産仔牛のチーズグリルステーキ」。仔牛の塊肉を豪快にバーベキューグリルでハーブとともに焼き、最後にパルミジャーノ・レッジャーノをたっぷりスライスしてトッピングしたもので、たけだバーベキューさんは、「柔らかい仔牛にチーズの風味が合う！絶対赤身の肉にも合うはず！」とコメントしました。



PARMIGIANO REGGIANO

その他、旨味が詰まっている皮の部分を豆やトマト、ソーセージと一緒にダッチオーブンで煮込んだ「パルミジャーノ・レッジャーノの皮で出汁を取ったトマトスープ」は、塩なしで深い旨味を感じる味に。本人も「チーズの香りと風味はそのままに、さっぱりしているスープで旨い！」と絶賛。

最後に実演してくれたのは、パルミジャーノ・レッジャーノをパン粉に混ぜて作った「イタリア産ホエー豚のトンカツ、ミラノ風」で、チーズ製造で出る余った水分を与えたジューシーな豚肉の旨味の後からふんわり広がるチーズの芳醇な香りや風味がたまらない一品となりました。



ただバーベキューさんは「色々な料理にも合うし、お肉を焼いている間、おつまみとしてそのまま食べられるし、便利ですごく美味しいチーズ、パルミジャーノ・レッジャーノ。うんちくを言ったり、チーズを削るグッズを持参してパフォーマンス込で料理したりすると、さらに盛り上がると思います。」と生配信を締めくくりました。

視聴者からは「喰らい付きてえ〜」、「美味しそうですね。飯テロですね。」といったコメントが寄せられました。アーカイブ配信は下記から観ることができます。

<https://www.youtube.com/watch?v=t5mFnedZ9Zg>



パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会は、1934年に設立されたこのチーズの全生産者が所属している非営利団体です。チーズの品質審査および本物の証としての押印を行い、世界中に広く出回る模倣品から本物を守り、正しい知識や認知度、そして消費量を向上させるための活動も行っています。北イタリアの限定生産地域内に、酪農場が2,753箇所、チーズ工房が321軒あり、イタリア全土の牛乳生産量の16%である194万トンのミルクがパルミジャーノ・レッジャーノ用に生産されています。生産量は150,167トンで、生産出荷レベルでの推定売上高は15.6億ユーロと、PDO（原産地呼称保護）製品の中で価格ベースでNo.1を誇ります。サプライチェーン内で従事する人の数は50,000人です。（すべての数字は2019年のデータ）<https://www.parmigianoreggiano.com>

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

E-mail: info@parmigianoreggiano.jp

<https://www.facebook.com/parmigianoreggianoJP> <https://www.instagram.com/parmigianoreggiano.jp/>