



PRESS RELEASE

2013年6月12日

パルマハムのレストランプロモーション

～「肉のふきあげ」、手動スライサーで切り立てパルマハムを提供～

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飲食店でのパルマハムフェアの開催を支援しています。

この度「肉のふきあげ」(栃木県栃木市)にて、6月16日(日)から6月30日(日)の2週間パルマハムフェアを展開、特別メニューとして「切りたてパルマハム、フルーツサラダ仕立て」を提供します。フェア期間中はイタリア製手動スライサーにてお客様の目の前でパルマハムのスライスを披露し、切りたてパルマハムの美味しさを大いにアピールします。同店は直営牧場産の農林水産大臣賞受賞とちぎ和牛のステーキが看板メニューの高級和食レストランで、3世代ファミリー層や近隣のゴルフ場利用者をターゲットとしていますが、高価でも美味しくて質の高いものを求める客層にパルマハムの特長が合致しています。

また、6月26日(水)19時からは顧客をターゲットとした食事会「パルマハムを食べよう」を開催、パルマハムに馴染みのない方々にも分かりやすいように、パルマハムの魅力や美味しさをレクチャー形式で説明するイベントも予定しています。



<店舗詳細>

肉のふきあげ <http://n-fukiage.com>

住所：栃木県栃木市吹上町 793

電話番号：0282-31-1022

営業時間：11:00～21:00 定休日：月曜日

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。今回首都圏以外のファミリー層をターゲットとしたフードサービス店においてパルマハムのフェアを行うことで、これまで以上に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触れて頂く機会になれば幸いです。

パルマハム協会 Consorzio del Prosciutto di Parma

1963年、「パルマ」の名が示す本物の製品と真正、及び伝統を保護するため、23の生産者たちのイニシアティブによって「パルマハム協会」が立ち上げられました。今日協会は150の会員を擁し、原料豚の種類から製造地域、製造工程、熟成方法、熟成期間に至るまでの製造基準を管理し、伝統的製品の保護に努めると同時に、世界的な品質保護とプロモーション活動を行っています。またパルマハムはEU法による農産物の地理的表示の中で、「限定生産地域において伝統的製法に基づいて生産加工など全過程が行われており、さらに製品の性質がその地域の要素に由来している」というもっとも厳密な規定をクリアした製品に与えられるDOP(原産地呼称保護)の称号を受けています。



《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

URL: <http://www.prosciuttodiparma.com>