



PRESS RELEASE

2013年6月13日

パルマハムとパルミジャーノ・レッジャーノのレストランプロモーション エキ・ポンテベッキオにてパルマフェア開催中

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・パルマ市)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・エミリア市)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、大阪の高級イタリアンレストラン「ポンテベッキオ」のカジュアル業態のピッツェリア・トラットリアとして大阪駅直結ビル ルクア内に店を構える「[エキ・ポンテベッキオ](#)」(大阪市北区梅田)では、ただいまディナータイムに「パルマフェア」を開催中、下記期間限定メニューを提供しています。

<エキ・ポンテベッキオ パルマフェアメニュー抜粋>

- ◆ パルマ産生ハムといろいろなサラミの盛り合わせ (S ¥1,575 / R ¥3,150)
- ◆ パルマ産生ハム 山盛りのピッツァ ビアンカネーベ (S ¥1,470 / R ¥2,100)
- ◆ 割っただけのパルミジャーノ・レッジャーノ (20g ¥420)
- ◆ リゾット パルミジャーノ 極上生ハム添え (S ¥1,512 / R ¥2,520)

同店では厳選したパルマハムを店内でスライス、またパルミジャーノ・レッジャーノについてはホールから切りだしたフレッシュなものを提供しており、今回のパルマフェアは7月中旬まで行われる予定です。幅広い年代の流動客が見込めるターミナル駅のレストランでのパルマフェアを通して、多くの方々に両製品の美味しさとブランド価値を認識頂ける機会となることを願っています。

パルマハム協会

Consorzio del Prosciutto di Parma

1963年設立。現在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、パルマハムの品質保護、及びプロモーション活動を行っている。

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano

1934年設立。パルミジャーノ・レッジャーノの生産、販売、名称保護と商標使用の管理、監督・審査、生産者への技術サポート、及び消費や輸出を促進するプロモーション活動を行う。

DOP(原産地呼称保護):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称号。パルマハム、パルミジャーノ・レッジャーノはいずれも1996年にDOP認定を受けています。



《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・^{うねめ}采女)

Tel: 03-5574-7834 Fax: 03-5766-2738

E-mail: info@parmaham.org

<http://www.prosciuttodiparma.com>

<http://www.parmigiano-reggiano.it>

