



PRESS RELEASE

2013年7月26日

パルマハムのレストランプロモーション

～ベラヴィータグループ「ナプレ」他全4店にてパルマハムフェア開催～

今年設立50周年となるパルマハム協会(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、様々な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積極的に支援しています。

この度株式会社ベラヴィータ(東京都港区)の協力を得て、同社4店舗にてパルマハムフェアを展開します。開催概要は下記の通りです。

期間：2013年8月1日～8月31日

開催店舗：

- ピッツェリア・トラットリア「ナプレ 南青山店」(東京都港区)
- ピッツェリア・トラットリア「ナプレ 東京ミッドタウン店」(東京都港区)
- トラットリア・ピッツェリア・バール「サルヴァトーレ」(東京都目黒区)
- ピッツェリア・トラットリア「ポジリポ エ ナプレ」(横浜高島屋8F)

フェアメニュー：

- パルマ産生ハム(1枚売り)
- パルマ産生ハムとメロン
- パルマ産生ハムと水牛のモッツアレッタチーズ
- パルマ産生ハムで包んだスプマンテのリゾット
- ピッツァ・ロマニョーラ
(パルマ産生ハム、モッツアレッタ、ミニトマト、パルミジャーノ・レッジャーノ)

*提供するメニュー、及び金額は店舗によって多少異なります。



多店舗展開の人気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。設立50周年を迎えた今年、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、この伝統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制度で、「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)に認定されています。



《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>