



PRESS RELEASE

2013年7月31日

パルマハムのレストランプロモーション

～ビートインターナショナル「ボッソ」5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。

この度株式会社ビート・インターナショナル(千葉県浦安市)の協力を得て、同社 5 店舗にてパルマハムフェアを展開します。同社は千葉県房総の旬な新鮮食材をふんだんに使ったイタリア料理に特化しており、質の良い食材を作る生産者とのつながりを重視しています。この度のパルマハムフェアではそれら旬な食材と合わせてパルマハムが提供される予定です。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 エ バール ボッソ 丸の内店 (東京都千代田区)
- 窯焼 PIZZA とワインの店 BOSSO (八重洲店) (東京都中央区)
- 窯焼 PIZZA とワインの店 BOSSO (日本橋店) (東京都中央区)
- トラットリア ボッソ (東京都江東区)
- トラットリア ボッカ ボーナ あすみが丘(千葉市緑区)



フェアメニュー：

- 18ヶ月熟成パルマ産生ハム 玉ねぎのゼッポリを添えて ￥980
- 千葉県産 旬のフルーツ パルマ産生ハム添えリコッタチーズソース ￥時価
- 香取産マッシュルームとパルマ産生ハムの冷製パスタ カルボナーラ風 ￥1,580

ビジネスマンのみならずファミリー層も利用しやすい店舗に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方々にパルマハムの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: 03-5574-7887

E-mail: info@parmaham.org

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