



**PRESS RELEASE**

2013年9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 パニーノ・ジュスト、パルマの美味セットを提供

イタリア・パルマを原産地とするパルマハム、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。

この度イタリア ミラノ発のグルメ・パニーニ専門店「パニーノ・ジュスト(Panino Giusto)」(モリタフードサービス株式会社 東京都中央区)全5店舗にて、パルマハムとパルミジャーノ・レッジャーノをメインとした秋のプレミアムメニュー「24ヶ月」が販売されます。店舗でオーダーを受けてからスライスするパルマハムとかち割りのパルミジャーノ・レッジャーノにパンとルーコラを添えたプレートに、同じくパルマの土着品種のワインである微発砲のランブルスコを合わせた相性抜群の美味セットです。このメニュー名「24ヶ月」の由来となっているのはパルマハム、及びパルミジャーノ・レッジャーノの熟成期間。ミラノ本店と同じくクオリティにこだわって厳選した製品を現地と変わらぬ品質基準で提供しています。このメニューは9月17日より11月末までの期間限定販売となります。

### パニーノ・ジュスト 秋のプレミアムメニュー「24ヶ月」

- 24ヶ月熟成 パルマハム
- 24ヶ月熟成 パルミジャーノ・レッジャーノ
- ルーコラ
- パン
- ランブルスコ(グラス)

価格：ワインとセットで2,000円/単品価格1,500円

(池袋店、横浜店はミニサイズセット1,500円のみ)

店舗：丸の内、青山、六本木、池袋、横浜



パルマの美味を集めたメニューを本場のクオリティそのままにシンプルに提供することを通して、多くの方々に両製品の美味しさと品質の高さを味わって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」というもつ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》

旭エージェンシー (担当: 山本・<sup>うねめ</sup>采女)

Tel: 03-5574-7890 Fax: 03-5766-2738 E-mail: [info@parmaham.org](mailto:info@parmaham.org)  
<http://www.prosciuttodiparma.com> / <http://www.parmigiano-reggiano.it>