



2013年11月14日

世界中の人々と一緒にパルミジャーノ・レッジャーノを楽しもう！
11月30日は「パルミジャーノ・レッジャーノ・ナイト」

パルミジャーノ・レッジャーノ チーズ協会（CFPR：イタリア、レッジョ・エミリア市）は、11月30日（土）に「Parmigiano Reggiano Night（パルミジャーノ・レッジャーノ・ナイト）」を開催することを発表しました。昨年からはまったこの企画は、このチーズを愛する一般市民やレストランに、「この日にパルミジャーノ・レッジャーノを使った料理を作って、その写真や体験を協会のFacebookを通じて世界中のファンとシェアしよう！」と呼びかけるもので、昨年はイタリア全土および世界から計30,000人もの方々が、各々の食事の様子をオンライン上で分かち合いました。

昨年これだけ多くの方が「パルミジャーノ・レッジャーノ・ナイト」に賛同してくれたのは、2012年5月のイタリア北部地震によって1億ユーロ以上の被害を受けた生産地を応援するため、パルミジャーノ・レッジャーノを使った料理で家族や友達、親戚をもてなし、その体験を生産者や他の愛好家と共有しようという人々の気持ちの表れであったと言えるでしょう。

さて、今年の11月30日（土）のナイトのテーマは「Smart Cooking（スマートクッキング）」です。つまりご自宅の冷蔵庫の有り合わせの食材とパルミジャーノ・レッジャーノを使った美味しい料理を作り、それをご自身や大切な方と召し上がって下さい。その料理の写真を「パルミジャーノ・レッジャーノ・ナイト」特別サイトに投稿し、世界中の人々と分かち合しましょう。まずは下記ページで、E-mailアドレスを入力して参加登録をお願いします。後日、投稿用ページや詳細をメールでお送りします。https://apps.parmigianoreggiano.it/prnight/index_eng.html

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会のディレクター、リカルド・デサルティは、次のように述べ、日本の皆様からの参加を呼び掛けています。「パルミジャーノ・レッジャーノは、シンプルな料理に深い旨味を加え、人々の注目を集めるチーズです。13世紀には既に生産地域以外に輸出され、以来世界中の料理に融合して食卓で親しまれています。この機会にぜひ、パルミジャーノ・レッジャーノの素晴らしさを世界中の皆さんとシェアして下さい。」



「パルミジャーノ・レッジャーノ」は、北イタリア、エミリア・ロマーニャ州内の限られた地域内で作られているDOP（原産地呼称保護）チーズ。9世紀以上の伝統を守り、熟練の職人たちが添加物を一切使わずに手作りしています。最低12ヶ月の長い熟成の間に独特の風味、食感、香り、そしておいしさの素となるアミノ酸が白い結晶となって生まれます。

パルミジャーノ・レッジャーノ・インフォメーション・センター

(株)旭エージェンシー 内 采女 (うねめ) Tel: 03-5574-7890 Fax: 03-5574-7887 E-mail: uneme@asahi-ag.co.jp