



2014年7月15日

「パルテノペ」全3店舗にて ～「パルミジャーノ・レッジャーノ・フェア」開催～

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、フレッシュ・フード・サービス株式会社（東京都中央区）の協力を得て、同社が運営するイタリア料理店「パルテノペ」3店舗で7月18から「パルミジャーノ・レッジャーノ・フェア」を展開します。開催概要は下記の通りです。

期間：2014年7月18日（金）～8月1日（金）

開催店舗：

- ピッツェリア パルテノペ 広尾店（東京都港区）
- ピッツェリア トラットリア パルテノペ 恵比寿店（東京都渋谷区）
- トラットリア ヴィア・パルテノペ品川店（東京都港区）

プロモーションメニュー（価格は税別）：



パルミジャーノ・レッジャーノたっぷり
のシンプルなりゾット ¥1,600



馬肉のカルパッチョ パルミジャーノ・
レッジャーノスライスと共に ¥1,800



パルミジャーノ・レッジャーノのラヴィオリ
パルマ風 ¥1,700
（リコッタと青菜入りラヴィオリのバター＆
パルミジャーノ和え）



ローザ・ディ・パルマ ¥1,900
（パルマ産生ハムとパルミジャーノを
巻いた豚ヒレ肉のロースト）



パルミジャーノ・レッジャーノ3種
熟成違いの味比べ ¥1,200
（14ヶ月・24ヶ月・36ヶ月）

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会はこのような機会を通して、本物のパルミジャーノ・レッジャーノの芳醇な味と香りをより多くの日本の皆様に知っていただきたいと願っております。



「パルミジャーノ・レッジャーノ」は、北イタリア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芳醇な香りや風味、そして独特な食感とアミノ酸の結晶が生まれます。

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 Tel: 03-5574-7890 Fax: 03-5574-7887 E-mail: info@parmigianoreggiano.jp