

2014年7月31日

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会、料理家向けセミナーを開催 有馬シェフがパルミジャーノ・レッジャーノの魅力のアピール

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、7月22日、貝印株式会社（東京都千代田区）の協力を得て、同社のショールーム、「Kai House」にて、「プロに学ぶ、本物のパルミジャーノ・レッジャーノの極意」と題したセミナーを料理教室の主事者22名を対象に開催しました。これは、10月に行われるタイアップ料理教室の前に先生方にパルミジャーノ・レッジャーノの本物のおいしさを知っていただく目的で実施されたものです。

クッキングデモを担当したのは「パッツ・ア・パッツ」（東京都江東区）のオーナーシェフ、有馬邦明氏。同氏は「パルミジャーノ・レッジャーノは捨てるところが全くないチーズ。硬い皮の部分もブロード(出汁)と煮込むと深いコクと旨味をもたらします。肉や野菜との相性もバッチリで、魚料理にも使えます。ぜひ皆さんなりのレシピで、このチーズの美味しさを生徒さんに伝えてください。」と述べました。



また、パルミジャーノ・レッジャーノ チーズ協会の公式スポンサー、菅 万佐子氏は生産地域や製法、保存方法や気軽な食べ方のレクチャーを行い、次のようにコメントしました。「たんぱく質やカルシウム、ビタミンA、ビタミンB12を多く含むパルミジャーノ・レッジャーノは完成された食品。消化吸収も良いので、イタリアでは医者や栄養士が子供からお年寄り、アスリートにも推奨しています。ただビタミンCは含まれていないので野菜と一緒に摂って下さいね。」

10月のタイアップ料理教室では、この日参加した料理教室の先生方が独自のレシピを含め、総計1,000人の生徒を対象に10月にパルミジャーノ・レッジャーノのクッキングレッスンをを行います。各先生のレシピは11月中旬にKai Houseのウェブサイト (<http://www.kaihouse.jp/>) にて紹介される予定です。

有馬シェフによるパルミジャーノ・レッジャーノの調理デモアイテム



牛肉のカルパッチョ



ジャガイモとパルミジャーノ・レッジャーノのラヴィオリ、セージバター和え



パルミジャーノ・レッジャーノ入りのアイスクリーム、トルタ、ビスコッティ

「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と風味、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