



PRESS RELEASE

2015年8月12日

ワークショップでパルマハムとパルミジャーノ・レッジャーノの魅力を訴求

ー 9月8日～10月8日、メニューフェアを開催ー

パルマハム協会(イタリア パルマ市)とパルミジャーノ・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、去る8月3日(月)、株式会社ぐるなび(東京都千代田区)の協力を得て、「ぐるなび」加盟飲食店の約30名の料理人を対象にワークショップ形式で「パルマハムとパルミジャーノ・レッジャーノ 魅力実感セミナー」を開催しました。講師にイタリア食材店「PIATTI」(東京都目黒区)を営む岡田幸司氏を迎え、両製品の美味しさを最大限に活かすコツやノウハウを料理人に広く伝える目的で行われたものです。

岡田氏は「パルマハムは甘くとろけるようなまろやかさが最大の特徴です。できるだけ薄くスライスすることが要で、そのためには刃の大きな適切なスライサーが欠かせません。」とスライサーの重要性を強調し、実際に薄くスライスしたハムを参加者全員に食べてもらい、風味や食感を実感してもらいました。また美味しく提供するためには、酸化した箇所などのトリミングを怠ってはならないことを説明しました。部位による肉質の違いと、それに応じたスライス方法や活用方法を説明し、顧客の好みに応じて異なる部位を提供することもできる、といった応用も提案しました。



パルミジャーノ・レッジャーノは、事前に常温に戻すことが重要であることを伝え、独特の粒状の構造を損なわないよう、専用のアーモンドナイフで割るようにカットする方法を説明しました。実際に参加者にもアーモンドナイフを使って自分で割り出したものを試食してもらい、大きな塊で食べることでパルミジャーノ・レッジャーノの特徴的なジャリッとした食感、しっとり感、豊かな香りが楽しめることを体験してもらいました。またパルミジャーノ・レッジャーノの硬い表皮はブロード(出汁)を取ったり、スライスして炙っておつまみにしたりといった活用方法を紹介しました。捨ててしまいがちな部分も活用できるという提案に、参加者は興味深く聞き入っていました。

いずれの製品も添加物を一切使わない100%ナチュラルな食品であり、長期熟成によりたんぱく質が分解されているため、消化吸収が非常に良く、スポーツ選手や子供、お年寄り、体力のない時などにも推奨されています。岡田氏は「パルマハムもパルミジャーノ・レッジャーノもこれだけで完成された食品です。食材の良さを最大限引き出すために、常温に戻す、酸化した部分を取り除く、といったひと手間をかけるだけで、最高の状態でお客様に提供することができます。料理に入れるだけでなく、ぜひ素材そのままの美味しさも皆さんのお店で提供してみてください。」と岡田氏は語りました。

さらに、9月8日～10月8日には本セミナー受講店舗を含む「ぐるなび」加盟店10店舗による「パルマハムとパルミジャーノ・レッジャーノのメニューフェア」が開催され、各店舗にてパルマハムとパルミジャーノ・レッジャーノのオリジナルのメニューが提供される予定です。両協会は、これら飲食店対象のプロモーションを通して、より多くの料理人に両製品の魅力を知ってもらい、さらに消費者に広く紹介してもらいたいと考えています。

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、生産地域、生産工程、熟成方法に至るまでの生産基準を管理し、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ます。

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。生産、販売、名称保護と商標使用の管理、監督・審査及び消費や輸出を促進するプロモーション活動を行っています。

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年の制度導入当初にDOP認定を受けています。



《本件に関するお問合せ》

旭工ージェンシー (担当: 山本・采女)

Tel: 03-5574-7890 Fax: 03-5766-2738 E-mail: info@parmaham.org info@parmigianoreggiano.jp
<http://www.prosciuttodiparma.com> / <http://www.parmigiano-reggiano.it>