



Press Release

2011年6月20日

パルマハム x CHICCIANO パルマの郷土料理 “Cena Parmigiana” 7月27日より期間限定コースメニューで登場！

その豊かな風味で世界中の美食家に愛されているパルマハム（プロシュット・ディ・パルマ）は、イタリアのエミリア・ロマーニャ州パルマ地方南部に広がる丘陵地帯で、何世紀も変わらぬ伝統的製法で作られ続けている、100%ナチュラルなイタリアを代表する生ハムです。

このたび、パルマハム協会は、イタリアンスタイルの肉料理に特化したレストラン “Specialita' di Carne CHICCIANO” とコラボレーションし、7月27日(水)～30日(土)の4日間、パルマハムの産地であるパルマの郷土料理からなる期間限定コースメニュー “Cena Parmigiana”(7,000円 *別途サービス料10%)を提供します。

この限定メニューでは、パルマ産のワイン(白・赤)とともに、パルマハムの付け合せとして地元では欠かすことのできない“トルタ・フリッタ”(揚げたパン)、家庭料理として愛される野菜やチーズを詰めたパスタ“トルテッリ”、牛フィレ肉とパルマハムをロールにした名物料理“パルマの薔薇”、そして地元のスペシャルドルチェといった、前菜からデザートまでが全てパルマの郷土料理で構成されています。

CHICCIANO の山縣類シェフは、「日本ではすでにパルマハムとパルミジャーノ・レッジャーノは有名ですが、今回はそれらを使って、日本ではまだまだあまり知られていないパルマ地方の料理をご紹介します。」と述べています。



「CHICCIANO (キッチャーノ)」店舗概要

所在地： 東京都港区赤坂 3-13-13 赤坂中村ビル B1
電話番号： 03-3568-1129
営業時間： ランチ 月～金 11:30～14:30 (L.O. 14:00)
ディナー 月～土・祝 18:00～23:00 (L.O. 21:30)
定休日： 日曜日

パルマハム・インフォメーションセンター (株)旭エージェンシー内 (担当: 田代)
Tel: 03-5766-2772 Fax: 03-5766-2738 Email: tashiro@asahi-ag.co.jp