

2016年12月13日

チーズの日が開催された「チーズフェスタ 2016」にて パルミジャーノ・レッジャーノのカッティングショーが大好評!!

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、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、パルミジャーノ・レッジャーノの本物の美味しさを日本市場に伝えるため、様々な PR 活動を行っています。その一環として、11月11日のチーズの日に合わせて2日間にわたって開催された一般消費者向けのチーズイベント、「チーズフェスタ 2016」にて、毎年恒例のパルミジャーノ・レッジャーノのホールカッティングショーを行いました。

イタリアから来日したパルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会のシモーネ・フィカレッリは、「今年はチーズフェスタが記念すべき25周年を迎えました。そして私もここでカッティングパフォーマンスをするのは18年目となりました。このように多くの日本の皆様がパルミジャーノ・レッジャーノを愛し、毎年集まってくださり、とても光栄に思います。」と述べ、伝統的なアーモンドナイフを使って40kgのホールを鮮やかに割っていきました。パルミジャーノ・レッジャーノは24ヶ月という長い熟成期間の間に、生乳のたんぱく質がアミノ酸に分解されているため、この専用ナイフを差し込むと自然と亀裂が入り、「割る」ことができるのです。

初日のステージには、チーズフェスタのPRパーソンを務めた峰竜太さん、そして公式キャラクターである「チーズくん」もステージに上がり、150名以上の観客が楽しいトークとパルミジャーノ・レッジャーノの割りたての芳醇な香りと風味に酔いしれました。



パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会は、このような活動を通じて、より多くの日本の皆様にパルミジャーノ・レッジャーノの芳醇な美味しさを伝えてゆく所存です。



「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。通常24ヶ月以上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