

2017年12月18日

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会 x チーズプロフェッショナル協会 全国各地でパルミジャーノ・レッジャーノの魅力进行訴求！

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、日本でのプロモーション活動の一環として、NPO法人チーズプロフェッショナル協会（CPA：東京都千代田区内神田）とコラボレーションし、同協会員であるチーズプロフェッショナルに、イタリアチーズの王様「パルミジャーノ・レッジャーノ」の魅力进行訴求して頂くよう働きかけてきました。

その結果、2017年7月～12月初旬までの間、チーズ・ワイン・料理教室でのセミナー、レストランやカフェでのメニュー展開や食事会、小売店でのフェアなど全国35か所以上で、各地のチーズプロフェッショナルによる趣向を凝らした様々なプロモーションが行われました。

プロモーションを主催した各チーズプロフェッショナルによると、一般消費者はパルミジャーノ・レッジャーノを「粉にしてパスタにかける」チーズという認識を持っている方が多く、別の粉チーズと混同している方もいたようです。専用のアーモンドナイフで一口大にかち割ってそのまま食べたり、薄くスライスしてサラダやお肉料理にトッピングしたりといった本場イタリアでの食べ方を訴求したところ、「甘い！」「濃厚で美味しい！」「華やかな香り！」「お酒がほしくなる！」等々のコメントが寄せられ、多くの方がその本来の美味しさと芳醇な香りに感激したようです。またパスタに使用すると「高級感が出る」という意見がありました。



尚、パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会とチーズプロフェッショナル協会による厳選なる審査の上、このチーズの魅力进行訴求に対する貢献度を加味して下記の「ベスト5 パルミジャーノ・レッジャーノ・プロモーター」が選定され、パルミジャーノ・レッジャーノ約1kgと特別チーズボードが進呈されました。

（順不同・敬称略）

- 石松 佑梨（埼玉県）セミナー試食会 x 2回
- 広岡 ちさと（福岡県）セミナー試食会・メニューフェア
- 佐藤 玲子（東京都）クックパッド料理教室・チーズセミナー&メニューフェア
- 小林 深雪（東京都）セミナー試食会 x 2回
- 渡辺 真理子（大分県）小売店でのフェア、メニュー提案

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会は、今後も様々な活動を通じて、多くの日本の方々に、このチーズの魅力进行伝えていきます。

「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。



<問い合わせ先>

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