

2018年9月18日

パルミジャーノ・レッジャーノのチーズ工房を一般公開 9月29日(土)、30日(日)、50か所以上を開放

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9月29日(土)と30日(日)の2日間、50か所以上のパルミジャーノ・レッジャーノのチーズ工房を一般公開いたします。

参加者は予約なしで自由に工房を訪れ、9世紀以上変わらない伝統的製法で作られるパルミジャーノ・レッジャーノが生まれる瞬間を目にし、圧巻の熟成庫を見学し、またチーズ工房に併設の直売所で同チーズを購入することができます。

一般公開されるチーズ工房リスト(伊語)

https://www.parmigianoreggiano.it/caseifici/caseifici_aperti_3/ext/CaseificiAperti/default.aspx

所在地は北イタリアのパルマ県、レッジョ・エミリア県、モデナ県、ポローニャ県とマントバ県にまたがっています。

さらにパルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会内(Via Kennedy, 18 a Reggio Emilia)に保存されている昔の伝統的なチーズ工房も下記日程で特別に公開されます。銅鍋の中のミルクを昔ながらの薪で加熱してチーズを作るデモンストレーションも両日とも15:30から行います。

9月29日(土)15:00-19:00

9月30日(日)10:00-19:00

チーズ工房の見学は、パルミジャーノ・レッジャーノが単に美味しいだけでなく、体にも良いものだということを知るにも良い機会です。12世紀、ベネディクト派やシトー派の修道僧たちが作り始めたと言われている伝統的な製造方法を現代も引き継ぎ、一切添加物を使用せず、生乳、塩、天然の凝乳酵素のみで作られています。

その結果出来上がるパルミジャーノ・レッジャーノは、栄養的にも優れています。良質なタンパク質、カルシウム、ビタミンA、ビタミンB群などをバランスよく含み、非常に消化吸収も良いことから、イタリアでは医師や栄養士が子供からお年寄りまであらゆる年代の方々やアスリートに薦めています。また製造の48時間以内にミルクの中の炭水化物である乳糖が乳酸菌によって消費されることから、乳糖不耐症や糖質制限ダイエットをされている方も召し上がることができます。

尚、チーズ工房の見学はこの期間以外でも、事前に各自でチーズ工房にイタリア語や英語で予約をすれば、個人の方でも見学が可能です。ご興味のある方は下記の英語サイトをご参照ください。

https://www.parmigianoreggiano.com/where/guided_tours_dairies_1/default.aspx

<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.it