

2019年3月12日

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会が Foodex Japan 2019 に出展 アジア最大級の食品展示会にて本物の「イタリアチーズの王様」を訴求

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、GI（地理的表示）制度の中でも最も厳格な DOP（原産地呼称保護/英語名は PDO）に認定されているパルミジャーノ・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、様々な活動を行っています。その一環として、去る3月5日から8日まで開催されたアジア最大級の業界向け食品展示会、Foodex Japan 2019 に出展し、同協会から来日したシモーネ・フィカレツリが約 40kg のチーズを伝統的ナイフのみを使って割るカットイングショーを期間中 2 回行いました。

「イタリアチーズの王様」と称されるパルミジャーノ・レッジャーノは平均約 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、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。また長い熟成の間に風味やアロマが深まり、独特な食感が生まれます。鮮やかな手付きに来場者から歓声が上がリ、割り立てのチーズが一口大に割って提供されると、その芳醇な香りと風味が好評を博しました。

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会のシモーネ・フィカレツリは次のように説明しました。「生産地域は北イタリアのパルマ県、レッジョ・エミリア県、モデナ県の全域及びボローニャ県とマントバ県の一部に限られた地域と DOP のルールで定められています。地域内に 2,800 以上の酪農場と 330 軒以上のチーズ工房があり、1 軒の工房につき 1 日平均 30 玉のチーズを生産しています。生乳は搾乳後 2 時間以内に工房に届けられ、ミルクの品質を落とさないよう 365 日休みなくチーズを生産しているため、年間生産量は約 360 万玉です。1 玉のチーズを作るには約 550 リットルの生乳が必要で、10 倍以上のミルクの栄養が凝縮されています。原材料は生乳、塩、天然の凝乳酵素のみで、9 世紀前に修道士たちが保存食として作り始めた頃と基本的な製法も変わっておらず、添加物は一切使っていません。」

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、日本市場にパルミジャーノ・レッジャーノ DOP の本物の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・チーズ協会は、1934年に設立されたこのチーズの全生産者が所属している非営利団体です。チーズの品質審査および本物の証としての押印を行い、世界中に広く出回る模倣品から本物を守り、正しい知識や認知度、そして消費量を向上させるための活動も行っています。 <https://www.parmigianoreggiano.com/japanese/default.aspx>

生産量：147,125 トン（3,650,563 ホール）前年比 5.2%増 輸出量：51,500 トン（全体の 38%）前年比 3.9%増
対日輸出量：824 トン 前年比 3.6%増 *すべて 2017 年のマーケットデータ

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
<https://www.facebook.com/parmigianoreggianoJP>