



2013年8月5日

唯一本物のパルメザンチーズ、 料理教室主宰者向け、パルミジャーノ・レッジャーノ セミナー開催

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、7月31日、「テーブル・ドート」(株式会社アルカン内プロ向けキッチン)にて、「教室主宰者限定！パルミジャーノ・レッジャーノ セミナー」を開催いたしました。これは全国の料理教室の検索サイトであるキッチンライフ・料理教室ナビ (株式会社シェアプロ) の協力の下、開催されたものです。

パルミジャーノ・レッジャーノは、イタリアの北部、エミリア・ロマーニャ州内の限定生産地域で作られているDOP (原産地呼称保護)チーズ。イタリア料理には欠かせない存在で、よく「イタリアチーズの王様」と称されます。9世紀以上の伝統を守り、添加物を一切使わずに熟練の職人によって作られているパルミジャーノ・レッジャーノは、長い熟成期間の間に生まれる独特の風味、食感、香り、



そしておいしさの素となるアミノ酸の白い結晶が特長です。今回のセミナーは、この本物のおいしさを伝えるため、影響力のある料理教室の主宰者、計15名を対象に行われました。

第1部では、パルミジャーノ・レッジャーノ チーズ協会日本代表、菅万佐子氏が限定生産地域や生産工程、保存方法や気軽な食べ方のレクチャーを行い、次のように説明しました。「一口大にかち割ってそのまま食べても美味しいですが、お料理に加えると驚くほど旨味が増し、格段に本格的な味になります。」

第2部では、西麻布「ペレグリーノ」のオーナーシェフ、高橋隼人氏が、パルミジャーノをふんだんに使った料理や焼き菓子のデモンストレーションを行い、プロならではの技に参加した料理教室の先生方も真剣に見入っていました。シェフは「パルミジャーノ・レッジャーノのような素晴らしい食材を使っているのでそれに合わせる食材も無添加なものを選ぶようにしています。ぜひ皆さんなりのレシピを生徒さんたちにお伝えください。」とコメントしました。



高橋シェフによるパルミジャーノ・レッジャーノの調理デモアイテム



(手前右から) パルミジャーノ・レッジャーノのジェラート、スライス&パルサミコ酢のゼリー、かち割り、チャルダ (せんべい)



トルテッリ (リコッタ入りの手打ちラヴィオリ) にパルミジャーノ・レッジャーノをたっぷりかけて



フラン・デ・パルミジャーノ (牛乳、卵、生クリームとパルミジャーノで作るパルマの郷土料理)



パルミジャーノ・レッジャーノのトルタ、生クリーム添え



今回参加した料理教室の講師15名は、今後各自2品、パルミジャーノ・レッジャーノを使った独自のレシピを開発し、自身の主宰する料理教室にて9月～10月の間に総計約800人の生徒を対象に、パルミジャーノ・レッジャーノのクッキングレッスンをを行います。各先生のレシピは11月初旬に料理教室やレシピの総合サイト、キッチンライフ (<http://www.kitchenlife.jp>) にて紹介されます。

<パルミジャーノ・レッジャーノ クッキングレッスン開催教室>

	料理教室名	実施時期	場所
1	アトリエ・デュ・シャンティエ	9月	神奈川県茅ヶ崎市
2	イタリア料理教室 B-カフェ	9月	千葉県松戸市
3	沙和花	9月	愛知県豊田市
4	小さなお料理教室 ミンニョロ ミンニョラ	9月	千葉県千葉市
5	梶谷寛子 Do Cook 銀座料理教室	9月	東京都中央区
6	yum-yum Cooking Studio	9月	東京都杉並区
7	暮らしの Recipe	9月、10月	東京都三鷹市
8	パン&料理教室 サロンドファリーヌ	9月、10月	神奈川県横浜市
9	ポケットキッチン渋谷料理教室	9月、10月	東京都渋谷区
10	LaVarie ラヴァリエ	9月、10月	東京都渋谷区
11	Salon de Mahya	9月、10月	東京都港区
12	手作りキッチン工房 Bonheur	10月	東京都練馬区
13	料理教室 qualia (クオリア)	10月	神奈川県横浜市
14	Cucina del cielo	10月	東京都世田谷区
15	Marble-Cooking	10月	大阪府大阪市

パルミジャーノ・レッジャーノ チーズ協会は、今後も積極的に様々な活動を通して唯一本物のパルメザンチーズの美味しさを訴求してゆきます。



パルミジャーノ・レッジャーノ チーズ協会 日本代表、菅万佐子

イタリア在住中にパルミジャーノ・レッジャーノの素晴らしさに感銘を受けて以来、食の展示会やデパートでのセミナー等でパルミジャーノ・レッジャーノの日本での普及活動を行っている。



「ベレグリーノ」オーナーシェフ 高橋隼人

イタリア・パルマで修業後、西麻布にエミリア・ロマーニャ州パルマの郷土料理を基調としたお店「ベレグリーノ」を開店。手動スライサーで切りたてを提供する生ハムや手打ちパスタは絶品。



「パルミジャーノ・レッジャーノ」は、北イタリア、エミリア・ロマーニャ州内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、独特の風味、食感、香り、そしておいしさの素となるアミノ酸が白い結晶となって生まれます。