

ペコリーノ・ロマーノDOPを日本に広める！ 「ENJOY the taste of lifeプロジェクト」 オンライン記者発表会開催

「Enjoy the taste of lifeプロジェクト」は、ペコリーノ・ロマーノDOPチーズの認識を深めるため2020年11月20日にイタリアンレストラン「メログラーノ」よりオンライン記者発表会を実施し、イタリア大使館貿易促進部のErica Di Giovancarlo氏によるプロジェクト概要の説明や、「メログラーノ」オーナーシェフ後藤祐司さんによるペコリーノ・ロマーノDOPを使ったレシピ紹介を実施しました。

ペコリーノ・ロマーノDOPは、最古の歴史を持ち、チーズの本場イタリアで古くから愛され、食卓に欠かせない食品として親しまれてきました。ペコリーノ・ロマーノは、1951年のストレーザ協定から1955年のDOC法制定、1996年のDOP認定取得まで、イタリア国内認証だけでなく国際認証を取得した最初のイタリア産チーズのひとつでした。

これにより、ペコリーノ・ロマーノDOPチーズ保護協会は1996年以来EUのDOP認証マークを保持しています。ペコリーノ・ロマーノDOPの生産と販売を保護し、イタリア国内のみならず世界各国においてペコリーノ・ロマーノDOPという呼称が正しく使用されているかを監督しています。これらの活動によって消費の拡大と品質の向上に取り組んでいます。すべてのペコリーノ・ロマーノDOPはその表皮にブランドロゴ（羊の頭が付いた菱形のマーク）と「PECORINO ROMANO」という呼称が刻印されています。生産者と製造年月もアルファベットや数字で表記・刻印されています。

Erica Di Giovancarlo氏は、「11月23日より12月6日まで開催する『Enjoy the Taste of Life プロジェクト』レストランキャンペーンを通じて、レストランでのペコリーノ・ロマーノDOPチーズを使ったメニューの提供や、パンフレット、レシピ集の配布を通じて、消費者の皆様により身近にペコリーノ・ロマーノDOPを体感いただきたい」と、抱負を語った。



後藤祐司氏によるペコリーノ・ロマーノDOPを使用したレシピのご紹介

ペコリーノ・ロマーノDOPを使用したレシピを監修した後藤シェフは、監修した8品のレシピの中からイタリアンの定番「カルボナーラ」と「ブルスケッタ」について紹介すると共に、「今回は、イタリア料理だけでなく和食に取り入れてみたり、メキシカンや韓国料理、デザートにも取り入れたペコリーノ・ロマーノチーズをレシピとして提案させていただきましたので、レシピブックを見ていろいろ作ってみてください」と自宅でもできるレシピを紹介しました。



カルボナーラ～伝統的な作り方で～



ペコリーノ・ロマーノと枝豆の
ブルスケッタ

その他の後藤祐司氏によるペコリーノ・ロマーノDOPを使用したレシピはこちら
<https://enjoythetasteoflife.jp/pecorino-romano-recipe/>

〈オンライン記者発表会出演者〉



イタリア大使館 貿易促進部 部長 Erica Di Giovancarlo 氏

経済商学部卒業。

1992年12月よりイタリア貿易促進機構に就職。

2007年から2013年までムンバイ、続いてニューデリーオフィス所長としてインドにて勤務。

2015年から2019年10月までサンパオロオフィス所長としてブラジルにて勤務。

2019年11月、東京オフィス所長として赴任。駐日イタリア大使館との連携を深め、イタリア大使館貿易促進部部長とも称する。



「メログラーノ」オーナーシェフ 後藤 祐司 氏

1979年2月2日、千葉県生まれ。

新宿調理師専門学校を卒業後、西麻布『クローチェエデリツィア』等の名店で修業後、外苑前『カミネット』にてシェフに就任。

2007年より3年間、シチリア州ラグーサのミシュラン2ツ星『リストランテ・ドゥオーモ』ウンブリア州ペルージャ『オステリア・バルトロ』など数軒のレストランで修業する

2011年より白金台『ビッフィティアトロ』のシェフに就任。

2012年、在日イタリア商工会議所主催のイタリア料理コンクール「グランコンコルソ・ディ・クチーナ2012」にて優勝。

2015年、第20回「日経レストランメニュー賞2015」にて優勝。

2015年9月、渋谷区広尾にてオーナーシェフとして「メログラーノ」を独立開業。

「ENJOY the taste of lifeプロジェクト」公式HP

<https://enjoythetasteoflife.jp/>

〈報道関係者からのお問合せ先〉

株式会社ウィスコム 担当：中山、齊藤
〒160-0023 東京都新宿区西新宿6-10-1 日土地西新宿ビル8階
TEL : 03-5325-3148 / FAX : 03-6734-1723
(※担当直通) 齊藤携帯 : 090-4548-3799