

「ENJOY the taste of lifeプロジェクト」 レストランキャンペーンイベント実施!!

「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30日にイタリアンレストラン「リストランテ・オステリア」にてレストランキャンペーンイベントを実施しました。イベントでは、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、一般社団法人チーズアートフロマジェ協会副理事長の村瀬美幸さんによるペコリーノ・ロマーノDOPの使い方や保存方法の説明、「リストランテ・オステリア」シェフ石神治さんによるペコリーノ・ロマーノDOPを使用したメニューの紹介し、参加者はオリジナルメニューの試食を行いました。

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氏によるプロジェクト概要の説明

Erica Di Giovancarlo氏は、11月23日より12月6日まで開催している『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、ペコリーノ・ロマーノDOPを知っていただくように「今度はもっと大きなイベントを開いて、みなさんとペコリーノ・ロマーノを食べたい」と今後のプロジェクトについて語った。

村瀬美幸氏によるペコリーノ・ロマーノDOPの使い方、保存方法

一般社団法人チーズアートフロマジェ協会副理事長の村瀬美幸さんは、ペコリーノ・ロマーノを使ってブドウなどを使ったレシピを紹介すると共に、ペコリーノ・ロマーノDOPの保存方法や使い方についてデモンストレーションを交えてお話ししていただきました。



石神治氏によるペコリーノ・ロマーノDOP

ペコリーノ・ロマーノDOPを使用したメニューのコンセプトを紹介すると共に、今回のレストランキャンペーンで考案したメニューのペコリーノ・ロマーノDOPを使用した、「リゾット」と「クレープ」をデモンストレーションとして見ていただきながら造り方などをお話ししていただきました。



「ENJOY the taste of life プロジェクト」では、現在、30店舗にてレストランキャンペーンを実施中。詳細につきましては下記のHPをご覧ください。

<https://enjoythetasteoflife.jp/event>

< 報道関係者からのお問合せ先 >

株式会社ウイスコム 担当：中山、斉藤
〒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) 斉藤携帯：090-4548-3799