



あらゆる面で驚異的:ペコリーノ・ロマーノDOPが驚異(KYOI)プロジェクトで日本人の味覚を虜にする型破りなレシピ集の主演に

上質で健康に良く、しかも美味しい。数千年の歴史を持ちながら、この上なく現代的。伝統に根ざしつつ、その眼差しの先にあるのは未来。ペコリーノ・ロマーノDOPは、世界で最も有名で愛されているチーズの中の1つであり、天然のラクトースフリー食品です。伝統的なイタリア料理のレシピ(カルボナーラ、アマトリチャーナ、カチョ・エ・ペペ、グリーチャ)の主な材料として使用され、友人と楽しむアペリティーボやディナーに最適なチーズです。

日本での「驚異」プロジェクト:ジャンニ・マオッディ氏が会長を務めるペコリーノ・ロマーノDOPチーズ保護協会は、アジア市場におけるこのチーズの認知度向上を目指すため、欧州連合の資金提供(EU規則1144/2014)による3年間、「2024-2027 驚異」プロジェクトを立ち上げ、日本でのプレゼンスを強化を試みています。本プロジェクトは、日本の消費者向けに、ヨーロッパが誇る高品質の農産物に関する情報普及とプロモーション活動を目的としており、2020年から2023年にかけて実施された「チーズ」プロジェクトを引き継ぐプロジェクトになります。

ペコリーノ・ロマーノDOPの特徴:ペコリーノ・ロマーノDOPは、生産地域であるサルデーニャ州、ラツィオ州、グロッセート県(トスカーナ州)の農場のみから得られる新鮮な全羊乳を加熱して作られたハードチーズです。テーブルチーズとしては風味豊かで旨味があり、塩味が効いており、すりおろすと濃厚な味わいが楽しめます。円筒形をしており、大きいものでは35kgにもなります。

伝統的なイタリア料理のレシピを中井 昂児シェフがクリエイティブにアレンジ:世界中で愛されているペコリーノ・ロマーノDOPが、「驚異」プロジェクトのために考案された新しいレシピ集の主材料になりました。驚くほどの素晴らしさを意味する「驚異」は、まさに類まれな風味と品質をお届けするペコリーノ・ロマーノDOPを味わったときの感覚に他なりません。神戸生まれの中井 昂児シェフは40歳で、イタリアで活躍しています。

伝統的なイタリア料理の原点を日本的なタッチでアレンジした、中井シェフの極めて独特なレシピ本を本プロモーションに参加しているレストランにて配布致します。その

本プロモーションキャンペーンの内容は、著者の見解のみを表すものであり、著者が単独で責任を負います。欧州委員会および欧州研究執行機関(REA)は、本文書に含まれる情報の使用に対して一切責任を負いません。



CAMPAIGN FINANCE
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION.





レシピの例を1つ、ご紹介します。



CAMPAIGN FINANCE
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION.





和風カルボナーラ

材料:

明太子 1本
ペコリーノ・ロマーノ 20g
グアンチャーレ (もしくはパンチェッタ) 適量
生クリーム 10ml
バター 5g
生パスタ (タリオリーニ) 60g
こしょう 適量

手順

明太子、ペコリーノ・ロマーノDOP、生クリームをボウルに入れて混ぜ合わせ、カルボナーラのソースを作っておきます。

フライパンでグアンチャーレを炒めます。グアンチャーレがカリカリになったら取り出し、そのフライパンに、パスタの茹で汁とバターを加えます。

パスタを投入し、カルボナーラのソースを絡めて、お皿に盛り付けます。仕上げにグアンチャーレを飾り付けして完成です。

本プロモーションキャンペーンの内容は、著者の見解のみを表すものであり、著者が単独で責任を負いません。欧州委員会および欧州研究機関(REA)は、本文書に含まれる情報に対して一切責任を負いません。



CAMPAIGN FINANCE
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION.

