



# PARMIGIANO-REGGIANO VACCHE ROSSE

## パルミジャーノ・レッジャーノ ヴァッケ・ロッセ

Solo da mucche felici si ottiene il latte migliore.  
Solo il latte migliore diventa un formaggio d'eccellenza.



パルミジャーノ・レッジャーノは最も古くから知られているチーズのひとつで、8世紀にわたって、同じ原料、同じ製法、同じ職人技術によって製造されています。その独特な製法（前日と当日の乳を混ぜて一日に一回製造）、栄養価、味わいの特徴から「チーズの王」として世界中に知られています。

パルミジャーノ・レッジャーノ ヴァッケ・ロッセはレッジョ・エミリアの地に古くから生息している赤牛（＝ヴァッケ・ロッセ）のミルクを原料として製造されているパルミジャーノ・レッジャーノで、EUで登録された原産地保護指定（DOP）の厳格なガイドラインに加えて、赤牛のミルクだけで作られるパルミジャーノ・レッジャーノを生産するための規制に従って製造されております。

「レッジャーノ種」と呼ばれる赤牛のミルクはいくつかの品質的な特徴を持っています。搾乳量はホルスタインの1/3と少ないですが、チーズの製造に不可欠なタンパク質であるカゼインのバリエーションが豊富で、長期間の熟成に適しています。またこれらのカゼイン（特にκカゼイン）が消化吸収率を高めていることが知られており、カルシウム等の栄養成分の吸収効果が期待できます。こうした特長から、パルミジャーノ・レッジャーノのDOPで規定された熟成期間が最低12ヶ月以上なのに対して、パルミジャーノ・レッジャーノ ヴァッケ・ロッセは最低24ヶ月の熟成を条件として追加しており、通常40ヶ月（製品によってはそれ以上）の熟成に耐える品質が特徴です。

### 赤牛ミルクの特徴

- ・搾乳量は少ない（ホルスタインの1/3）が、チーズ製造に必要なたんぱく質が豊富で歩留まりが良い。
  - ・乳たんぱく質の主成分であるカゼインの種類が豊富で、熟成に時間がかかり、結果的に長期熟成タイプのチーズに仕上がる。
  - ・カゼインの種類が豊富であるため、味わいが複雑で奥行きのある濃い味わいとなる。
  - ・消化吸収効率が高い。
- ※栄養価については通常のDOPとほぼ同等です。

## Parmigiano Reggiano DOP

### パルミジャーノ・レッジャーノ DOP



パルミジャーノ・レッジャーノはイタリアのDOPによって厳しく規定されており、様々な条件をクリアしなければなりません。楕円の焼印と、チーズ側面に刻まれた「PARMIGIANO-REGGIANO」の点文字が、最高品質チーズの証。これらはイタリアの法律とパルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会が示す基準に則って生産され、協会のプロの検査官による徹底的な審査に合格したチーズのみに与えられるもので、12ヶ月の熟成の後、ひとつひとつのチーズに対して選別作業が行われます。

「バットイトーレ」と呼ばれるプロの検査官が、チーズをまんべんなく専用の槌で叩いて反響を聞き取り、審査をパスしたものに協会の楕円の焼印が押されます。

品質に問題はないものの、外皮や内部に低～中程度の欠陥が見られるチーズは、外皮に水平方向の溝が掘られ、この時点で「メッザーノ（1年熟成）※」として市場に出されます。

また、熟成の18ヶ月目を迎えた時点で行う2度目の審査によって、内側にも外側にも欠陥の認められない完璧なチーズとして選別されたものには「EXTRA」の刻印が押され、最高36ヶ月まで熟成が続けられます。

※「プリマ・スタジオナトゥーラ」と呼ばれることもあります。

## arrecria

株式会社プログレス アレクリア事業部

■西日本ランチ

〒658-0021 兵庫県神戸市東灘区深江本町 4-4-21 TEL : 078-436-1002 FAX : 078-436-1003

■東日本ランチ

〒140-0002 東京都品川区東品川 3-1-15 TEL : 03-5796-6699 FAX : 03-5796-6698

※商品についてのお問合せ・見積り依頼は、最寄りのランチの営業担当までお願いします。