

イタリア大使館貿易促進部がイタリアチーズ料理講習会を東京、大阪で開催 -イタリア産チーズの魅力と汎用性を訴求-

イタリア大使館貿易促進部は、Assolatte（イタリア酪農乳業協会）協力のもと、2019年よりイタリア産チーズ普及を目的とした『イタリア産チーズジャパンプロモーション』を日本市場にて展開しています。その一環として、6月24日に服部栄養専門学校（東京都渋谷区）、7月8日にハグミュージアム（大阪府大阪市）にて、イタリアチーズの料理講習会を開催しました。両会場とも約120名の飲食業、小売業、商社などの業界関係者が参加しました。

東京会場ではジャンルイジ・ベネデッティ駐日イタリア大使が、大阪会場ではマルコ・ブレンチペ在大阪イタリア総領事が冒頭で挨拶をし、イタリアの食文化や対日輸出製品におけるイタリアチーズの重要性を伝えました。ベネデッティ大使は、「イタリアには各地域に根差した数多くの高品質なチーズがあり、それら一つ一つがイタリアの食文化の重要な一部です」と述べ、現在『イタリア料理』がユネスコ無形文化遺産に登録申請をしていることにも触れました。また、ブレンチペ総領事はEXPO2025大阪・関西万博でのイタリア食品のアピールへ意欲を示しました。

第一部では、NPO法人チーズプロフェッショナル協会名誉会長の本間るみ子氏が、『世界に広がるイタリアチーズ』と題し、イタリアチーズの特徴や製法、原産地呼称制度、そしてイタリア産チーズが日本でどのように普及してきたかを幅広い視点で解説し、「イタリアの各地方には料理に合うチーズが存在し、日常的に料理にもふんだんに使われ、生活と共に息づいています」と紹介しました。

続いて第二部では、リストランテ ヴォーロ・コズィ（東京都文京区）のオーナーシェフ、西口大輔氏が調理デモンストレーションを行いました。グラナ・パダーノ DOP、モッツアレッタ、ゴルゴンゾーラ DOP、マスカルポーネの4種類のイタリアチーズを様々な調理法で活用し、前菜からドルチェまで5品のレシピを披露し、全品試食が提供されました。（レシピ名および写真は次ページ参照）

質疑応答では参加者から両講師へ活発な発言があり、主催者のイタリア大使館貿易促進部テレーザ・バルブ副部長は「本日の講習会を通じて、業界関係者の皆様のイタリアチーズへの関心がさらに高まり、販売力向上や新製品開発へつながることを切に願っております」と述べ、会を締めくくりました。



【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

イタリア大使館貿易促進部 E-Mail : food.tokyo@ice.it

イタリアチーズ料理講習会紹介メニュー

1. グラーナ・パダーノ DOP のコンボズィツィオーネ (計 7 品)



(右から時計回りに) グリッシーニ、ムース、バーチ・ディ・ダーマ トリュフ風味、ソッフィアート、テーゴラ、ミニピッツァ、ビスコッティーニ、グラナー・パダーノのスライス

2. 天然真鯛とイタリア産モッツァレラのファゴッティーニ



3. ゴルゴンゾーラ DOP のムース ヘーゼルナッツのクロッカンテとブリオッシュ添え



4. イタリア産マスカルポーネのロートロ



5. イタリア産マスカルポーネのジェラート

