



Press Release

2022 年 6 月 3 日

パルミジャーノ・レッジャーノとビールのペアリングを訴求 パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会がプレスセミナー開催

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会（CFPR: イタリア、レッジョ・エミリア市）は、ジャパンビアソムリエ協会会長、山上昌弘氏を講師に招き、6 月 2 日にザ・リッツ・カールトン東京にて報道関係者約 30 名向けに「パルミジャーノ・レッジャーノの魅力と酒肴ビアペアリング」と題したプレスセミナーを開催しました。

イタリアチーズの王様と称されるパルミジャーノ・レッジャーノは、北イタリアの限られた地域のみで、約 1,000 年の伝統を守り、添加物を一切使わずに職人の手により作られているチーズ。通常、約 2 年という長い熟成の間に育まれる深い旨味と独特な食感が特長で、パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会の厳しい審査を合格したものだけがその名を名乗ることができ、それ以外のチーズとは全くの別物です。



最初のペアリングは一口大にカットしたパルミジャーノ・レッジャーノの皮を電子レンジで加熱しポップコーンのようにしたおつまみと、すっきりとしたドイツのノンアルコールビール、「エルディンガー・アルコールフリー」。黒胡椒を添えると一般的なピルスナーやヘレススタイルのビールによく合います。

2 つ目は 12 か月熟成とベルジャンホワイトスタイルのイタリアンクラフトビール、「バラデン イザック」。最低熟成期間である 12 か月熟成のパルミジャーノ・レッジャーノは、まだ新鮮なミルクやヨーグルト、ハーブやゆでた野菜のような香りがし、弾力も残っており、甘さと酸味を同時に味わえます。この若いチーズにはオレンジピールやコリアンダーの香りがする爽やかな白ビールが良く合います。同じく小麦で作られ苦みが少ないヴァイツェンスタイルのビールとの相性も抜群です。



ビールとチーズのペアリングの方法について山上氏は「チーズを味わった余韻でビールを合わせるのがお薦め。口の中でチーズとビールを合わせる場合は、ビールは少量を口に含むのがポイント」と説明しました。またパルミジャーノ・レッジャーノと合う意外な食材としてキュウリを紹介し、好評を博しました。

次の 24 ヶ月熟成に合わせたのは、濁りのあるヘイジーIPA スタイルで、伊勢角屋麦酒の「ねこにひき」。パルミジャーノ・レッジャーノのもっとも典型的な風味が味わえる 24 か月熟成は溶かしたバター、バナナ、パイナップル、柑橘類といったフレッシュ・フルーツ、ナッツやスパイスの香りも感じ取れ、フルーティーなホップの味わいと、バランスの良い苦みを持つビールと好相性です。アミノ酸の結晶である白い斑点も多く見られます。苦みが苦手な方はパルミジャーノ・レッジャーノのフルーティーさと合わせ、フルーツビールと合わせるのがお薦めです。

さらにこのビールには、枝豆と小さめに砕いたパルミジャーノ・レッジャーノに山椒の実をミルで挽き、オリーブオイルをかけた前菜をあわせました。山椒やオリーブオイルの爽やかな香りと枝豆、芳醇なパルミジャーノ・レッジャーノに香りのよいビールが絶妙にマッチする組み合わせです。

36 カ月熟成には、芳醇で麦芽感の強いビールであるドッペルボック「アインガー・セレブレーター」。長期熟成によってナツメグや胡椒のスパイシーな香り、そして皮や肉のだし汁も感じ取れ、ピリッとした辛みとしっかりとした風味があるパルミジャーノ・レッジャーノが、断食期間に液体のパンとして修道士らに好まれたどっしりとした味わいのビールに良く合います。



さらに最後のデザートとして、12 か月熟成のパルミジャーノ・レッジャーノに和三盆を塗した「パサンボン」と、上質な抹茶を少量の水で溶き、1:7 の割合で一般的なピルスナースタイルのビールで割った抹茶ビールのペアリングを提供しました。

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会は今回のようにこのチーズの正しい知識や多様性、そして美味しさを伝える啓蒙活動を通じて、より日本での消費拡大を目指して参ります。



パルミジャーノ・レッジャーノ・インフォメーション・センター（株）旭エージェンシー内

E-mail: info@parmigianoreggiano.jp <https://www.facebook.com/parmigianoreggianoJP>