



パルメザンチーズ パルミジャーノレッジャーノ について

パスタやリゾットなど、日本の食卓でも多くのシーンで使われている粉チーズ。粉チーズと言えばパルメザンチーズが一番に思い浮かぶほど、日本では一般的に粉状のチーズの総称として「パルメザンチーズ」といつている場合が多いようです。実は次のように違いがあります。

パルメザンチーズとは

産地や熟成期間に定義がないチーズで、世界各地で生産されています。ミルクの豊かな風味と深いコクが特徴。料理にプラスすることで、香り・旨味を付与することができ、アクセントとしての役割を果たしてくれます。



パルミジャーノレッジャーノとは

パルメザンチーズと違い、しっかりとした定義があります。EU原産地名称保護を受けており、決められた原材料・決められたエリア（イタリア）・最低1年間の熟成期間を経て生産されています。長いものでは3年間熟成されるものも。こうした唯一無二の特徴から「チーズの王様」とも呼ばれています。

パルメザン・パルミジャーノレッジャーノチーズの使い方

パスタなどのお馴染み料理、お惣菜やサラダのほか最近では焼き菓子等でも幅広く使われるようになりました！



パルメザン・パルミジャーノレッジャーノチーズ使用の当社製品

3種類の形状の品揃えをしております。
ご使用用途に合わせてご検討ください。

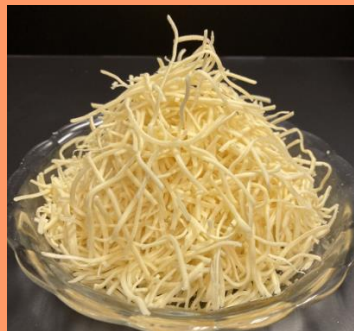
顆粒状

- P C グレイトパルメザン N
- パルミジャーノ P C パウダー



シュレッド状

- P C シュレッド S P F
パルメザン



薄削り状

- 薄削りパルメザン



数ある当社製品の中でも

ご採用用途が非常に幅広いチーズです！

これを機会に是非お試しください！