

品質認証

ペコリーノ・ロマーノDOPは、1951年のストレーザ条約から1955年の保護原産地呼称（国内レベル）、そして1996年の保護原産地呼称（EUレベル）まで、イタリア国内および国際的に認められた最初のイタリア産チーズの1つです。

したがって、1996年以来、ペコリーノ・ロマーノ管理組合は、地域の商標DOPを保持し、ペコリーノ・ロマーノの生産および販売を監督し、イタリアおよび海外における呼称を保護するとともに、製品の宣伝と品質向上に取り組んでいます。

あらゆる形状のペコリーノ・ロマーノDOPには、側面にマーク（菱形の中に模様化された羊の頭）、「Pecorino Romano」という名称、各生産者を識別するチーズ製造所、チーズの製造年（A-B-C-Dの1文字で表示）と製造月（0から9までの数字で表示）が刻印されます。

保護原産地呼称

製品がDOPとして認定されるためには、生産、加工、仕上げの全段階が特定の地理的エリアで、生産規定に定められた厳格な生産ルールを厳守して行われる必要があります。したがって、DOP製品は、複数の自然要因（原材料、生産地域など）および人的要因（生産および加工技術）を考慮した生産サイクル全体が保証されている、真に比類のない、指定の地域外では再現不可能な「唯一のもの」なのです。

ヨーロッパの品質認定である保護原産地呼称（DOP）を表示できるようにするためには、飼育システムから製品のパッケージングおよび販売までの全生産サイクルが、生産規定の規則の対象であり、この規則を厳守しなければなりません。



European PDO cheeses
ENJOY
the taste of life



enjoythetasteoflife.com

本プロモーションキャンペーンの内容は、著者の見解のみを示すものであり、著者が単独で責任を負うものです。掲載内容が使用される場合、欧州委員会および欧州研究執行機関（REA）は、一切の責任を負いません。



ウェルネス
美味しさあふれる

一層のクオリティと美味しさを



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

これがあればどんな料理も 美味しさが増す

食欲をそそる風味で料理に変化をつけて、友人を驚かせてみませんか？簡単です。

フレーク状またはすりおろしたペコリーノ・ロマーノDOPは、料理に風味を添え、引き立てます。

このチーズを使って東洋と西洋の食文化を融合させ、想像性に溢れ、魅力的な新しい料理を作ることができます。

肉、魚、野菜からスフォルマートまで、ペコリーノ・ロマーノDOPは、無限の組み合わせが可

能。素晴らしい料理に仕上がります。お試しください。

熟成期間の長さも非常に重要です。

テーブルチーズは最低でも5ヶ月、おろしチーズは8ヶ月かかります。最後に、興味深いことがあります。その昔、熟成は凝灰岩の洞窟の中で行われていましたが、現在では熟成中のチーズが呼吸できるように、風通しの良いセルを使用しています。



その性質を知れば知るほど、なぜそれがユニークなのかがわかってきます

ペコリーノ・ロマーノDOP、 美味しさが ウェルネスに変わるとき。

ペコリーノ・ロマーノDOPチーズは、古くから職人に継承される伝統と本物の味を追求する深い情熱から生まれました。

シンプルな原材料はどれもナチュラルで、製造にはチーズの格別な品質と自然なおいしさを実現する最小限の工程のみを伴います。

また、栄養価が高く、エネルギーと風味に富んだ食品であるほか、乳糖を一切含まないため乳糖不耐性の方にも適しています。多くのお料理にひと味プラスしたり、健康にも良いチーズは、料理や食卓のお供として幅広くご利用いただけます。



製造方法

原産地域の酪農場で生産される羊乳は、搾乳後すぐにチーズ工房に運ばれた後、天然の乳酸菌を加えてチーズバットに入れられます。このとき生乳からチーズへの移行が始まります。これが凝固の工程です。

羊乳が固まると「カード」と呼ばれる凝固物ができあがります。これを碎いて加熱し、ブロック状にカットした後、型に入れて加圧してから、枠に入れます。

次に、チーズの原産地名称のマーキングと加塩が行われます。