

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年の原産地呼称保護（国内レベル）、そして1996年の原産地呼称保護（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（菱形にデザインされた羊頭）、「Pecorino Romano」という名称、単一の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文字を表示）と製造月（0から9までの数字を表示）が刻印されます。

原産地呼称保護

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原産地呼称保護（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。



生きる喜び

人生を味わう喜び

より一層の感動と美味しさ



欧州連合の助成金によるキャンペーン

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



秘密と好奇心。 移牧と酪農家たち

なぜペコリーノ・ロマーノDOPは特別な風味をもっているかご存じですか？

主な理由のひとつは、高品質なチーズを生産している多くの酪農家が、現代でも細心の注意を払って古代の伝統を守っていることにあります。この古代の伝統とは、季節ごとに羊を移動させることで「移牧」と呼ばれます。これにより、羊たちは常に新鮮な牧草を食べることができ、その乳から作られる製品はより豊かな風味と香りをもちます。



比類なき至高を生み出す匠の技

ペコリーノ・ロマーノDOPは、自由な空間とその土地の野草を食べることを好む羊の乳から作られます。この食性によって、彼らの生み出す素晴らしいチーズは他に類をみない風味をもつのです。



熟練の酪農家

匠の名にふさわしく、彼らの技術はチーズ製造において非常に重要な役割を果たします。固さ、香り、熟成度、五感に訴えるすべての要素がチェックされ、繰り返し検査されます。伝統と情熱は、卓越した知恵によって高みに到達する熟練の技術によって支えられています。



塩漬け工程

非常に重要なコデリケートな工程であり、今日でも専門家が手作業を行っています。大きな形のペコリーノ・ロマーノDOPに塩をまふし、何回もじっくり返しながら塩の量がバランスよく均一になるようにします。チーズは、150~180日間、何世紀も受け継がれてきた厳密な方法にしたがって何度も反転されます。

三年間で明らかになる特別な魅力

この3年間で、ペコリーノ・ロマーノDOPは、その個性の様々な側面を示し、存在感をアピールしてきました。

一年目はUMAM（旨味）
その卓越した味わいは
忘れがたいもの

二年目はKAWO（健康）
健康で幸福な人生の維持
それはすべての人にとって
本質的な価値



三年目はYOKOBI（喜び）
生きる喜びと
平和と安らぎを日々追求すること



ペコリーノ・ロマーノDOPの世界は
このようにして探求され続けたいのです...