



ペコリーノ・ロマーノDOPは、「驚異(KYOI)」プロジェクトを通じて、日本の食卓でその革新的な魂の素晴らしさを伝えます

欧州連合の共同資金提供によるペコリーノ・ロマーノDOP保護協会の「**驚異プロジェクト**」は、成功を収めた第1回に続き、第2回を迎えます。この度は、世界最古のチーズの1つペコリーノ・ロマーノを、現代的でクリエイティブかつ手頃な料理の主役となる食材として紹介するという目標を新たに掲げ開催します。伝統から始まり、新しい美食の言語へと開かれる道のりには、長い年月を重ねてきたペコリーノ・ロマーノがどのように**独特で革新的なエレメント**となり、レストランや日本の家庭での調理にも最適であるかが示されています。

ペコリーノ・ロマーノDOPは、テーブルチーズやすりおろしチーズとしてだけでなく、他の料理文化にも受け入れられる、**多彩な使い道のある驚くべき食材**として語られています。このビジョンのもと、イタリアにおける現代日本料理界の代表的シェフであるリカルド・タカミツ氏とのコラボレーションが実現しました。タカミツ氏は、**驚異プロジェクト**のためにペコリーノ・ロマーノDOPを味と伝統の架け橋とする**イタリア料理と日本料理のフュージョンメニュー**を考案してくれました。

以下に、誰もが再現して味わうことができるシェフの創作した、ぜひお試しください料理のいくつかを、まったく新しいレシピブックにまとめました。

- ・ **日出ずる国のアカザエビ**。焼き色をつけたアカザエビにペコリーノチーズと新鮮なわさびのソースを添え、花びらに見立てたシソと抹茶で仕上げた一皿です。
- ・ **ニンニク、オイル、唐辛子のスパゲッティ**、ペコリーノチーズとアカエビ添えゴマ油とワカメの香りをお楽しみください。
- ・ **生マグロとペコリーノクリームのパスタ**、ゆず風味のトビコとうす口しょうゆで豊かに仕上げました。
- ・ **ペコリーノチーズとレモンのソースを添えたカンパチのグリル**。あっさりとしていながら燻製だしとかつお節の旨味が豊かに広がる一皿です。
- ・ **マグロのたたき**、ペコリーノ・ロマーノのフレークを添えて。ペコリーノ・ロマーノのしっかりとした風味が魚の味を引き立てます。
- ・ **ローマ風プンタレッレのサラダ**。和風ビネグレットとペコリーノチーズを添えて。



- ・ ロブスターとみりんでマリネした大根のサラダ。薄く削ったペコリーノチーズを添えて。
- ・ ホタテ、トリュフ、ペコリーノ・ロマーノの江戸ロール。バーナーで溶かしてキャラメリゼしたチーズを使用した、視覚的にも味覚的にもインパクトのある一皿です。

驚異(日本語で驚きと驚嘆を意味する)プロジェクトは、創造性と素朴さを併せ持ったオリジナルレシピの食材として、**新たな視点でペコリーノ・ロマーノを発見するための招待状**となります。

欧州連合の共同資金提供によるペコリーノ・ロマーノDOP保護協会の「驚異」プロジェクトは今年で2年目を迎えます。このプロジェクトは、欧州認定製品の普及を主な目的としており、さまざまな国際的な消費者に訴えかけることができる現代的かつ横断的なアプローチを促進し、**革新的な背景で製品を評価する**という取り組みに尽力しています。