

新商品のご案内



BONI (ボーニ) パルミジャーノ・レッジャーノ 72g

チーズの王様パルミジャーノ・レッジャーノ最大手メーカー、イタリア・ボーニ社で丹精込めて作られた40kgの原木チーズを国内で切り出し、真空パックに閉じ込めました。おいしさそのまま、手軽に使いやすい細身のケーキカットです。



芳醇な旨味とコクが特徴のBONIパルミジャーノ・レッジャーノを使えば、いつものメニューが手間なくグレードアップします。

- 削ってパスタやリゾット、グラタンに
- スライスしてサラダに
- 肉料理や煮込み料理に
- そのままカットしておつまみに
- フルーツとも相性抜群

種類別	: ナチュラルチーズ
原材料	: 生乳、食塩
内容量	: 72g x 12/箱
賞味期限	: 製造後9ヶ月
保存方法	: 要冷蔵
原産国名	: イタリア
販売者	: (株)エム・シー・フーズ
加工所	: ユニオンチーズ(株)
内装寸法	: 198 x 64 x 22mm
外装寸法	: 240 x 185 x 65mm
内装JAN	: 4966355010803
外装JAN	: 14966355010800

ボーニ社とは・・・

- 1912年創業、パルマ県で最も歴史あるチーズ工場。4世代に渡り家族経営を行っています。
- 毎日200-250玉のパルミジャーノ・レッジャーノを職人たちがひとつひとつ手作りしています。
- ボーニ社では牛の飼育から製造・熟成・包装・販売までを一貫して自社で行うため、品質管理とトレーサビリティが徹底されています。
- 年間40万玉のチーズが熟成されています。



パルミジャーノ・レッジャーノとは・・・

チーズの王様パルミジャーノ・レッジャーノの生産が許されるのは、北イタリアのパルマとレッジョ・エミリア近辺のごく限られたエリアです。この地域で育った牛から採れた最高品質のミルクだけを使い、8世紀以上に渡って受け継がれた伝統の製法を守りながら、約40kgもある大きなチーズを職人たちが今も手作りしています。

平均24ヶ月の長い熟成期間を経ることで、パルミジャーノ・レッジャーノに特徴的な芳醇な味と香り、アミノ酸の結晶による独特の食感が生まれます。

熟成期間が過ぎると、チーズひとつひとつが検査官による厳しい審査にかけられ、優れた品質のチーズにだけ、合格の印として楕円形の焼印が押されるのが特徴です。



・本商品に関するお問い合わせ先
製菓・酪農事業部 TEL (03-3214-5364)