



伝統の製法が生む  
天然のラクトース  
(乳糖)フリー\*食品  
グラナ・パダーノ

唯一無二、  
原産地名称保護  
(PDO)が  
保証する本物

主な原材料は  
限定された地域でとれた  
新鮮な牛乳

ヨーロッパから届く幸せ。  
*Ciao! Buon appetito!*  
グラナ・パダーノ PDO チーズ



\* 伝統的なグラナ・パダーノの製造工程で、自然に乳糖が失われていきます。  
ただし100gあたり10mg未満のガラクトースを含有しています。



EU協力キャンペーン

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



## ロゴについて



### EU産農産物の促進

ヨーロッパ産の農作物・食品の輸出額は2024年に2,354億ユーロに達し、2022/2023年のピークと比べても3%の増加となっています。EU関連機関がEUと共同出資で進めるEU産農作物のプロモーションキャンペーンの他、EU自体も、EUの農業・食品関係者のため、市場機会の新規発掘および拡大を目的としたプロモーションキャンペーンを実施しています。なお、「Enjoy, it's from Europe!」というキャッチフレーズを表記することで、EUが出資するプロモーションキャンペーンの対象食品であることが一目でわかる、統一感のあるパッケージとなっています。



### 原産地名称保護(PDO)

選りすぐりの产品が認定されている「 PDO(原産地名称保護の略称)」とは、既定の地理的領域において伝統的な手法によって作られた高品質なヨーロッパ産食品の名称と伝統を保護するために指定された、欧州共同体の認証システムです。

PDOシステムは、これらの製品について法的拘束力のある名称保護を提供することに加え、消費者、小売業者、調理師、流通業者、食の専門家たちが本物の製品と多数の模倣品とを見分ける手立てとなります。



### グラナ・パダーノのロゴ

すべてのグラナ・パダーノの生産者は、EUの承認を受けた、長年にわたる伝統的なレシピによって定められた規則を厳守することが義務づけられています。これらの規則は、牛の飼料に関する規定、生産や現地のミルク供給地域に関する規定、さらに生産プロセスの各段階について詳細な規定を定めています。1996年にグラナ・パダーノは原産地名称保護(PDO)に認定された最初の乳製品の一つとなりました。

グラナ・パダーノは、 PDOの認定を受けています。

ヨーロッパから届く幸せ。

Ciao! Buon appetito!  
グラナ・パダーノ PDOチーズ



食事は、一日の中でもとりわけ大切な時間。  
特別な味わいを共に分かち合い、見つけるひとときです。  
その大切なひとときのため、本物の味を楽しみたいなら、

原産地名称保護(PDO)の認証を受けた  
ヨーロッパ産食品がおすすめです。

グラナ・パダーノ PDOは  
イタリア北部で生産される伝統的なチーズで、  
その味わいは一口ごとに幸せを感じさせてくれます！



# 時代を超えた宝物

## グラナ・パダーノ PDO

北イタリアの平坦で肥沃なポー川流域で暮らすベネディクト会の修道僧たちが最初の傑作を作り出したのは1135年頃でした:余ったミルクを濃厚な風味をもつ、繊細で美味しいチーズへと変化させる極めてユニークなレシピは、幾世代にもわたって受け継がれてきました。

その「ざらざらした粒状の」構造ゆえに、このチーズが「グラナ(粒)」と呼ばれるようになりました。このようにして、他に類をみない独特な風味をもつグラナ・パダーノが生まれたのです。

特別な家畜飼料など厳密な酪農法によって、独自の風味と栄養価をもつミルクが生産されます。「グラナ・パダーノ PDO 生産地域」で生産された生の半脱脂乳だけが使用されます。クリームを自然分離した後、ミルクを伝統的な銅製のバットに注いでから次の加工を行います。前日のチーズ作りで生じた天然のホエイ・スターを純粋な子牛のレンネットと一緒に加えます。いったん凝固が始まると、カードを「スピーノ」と呼ばれる手動の道具を使って小さな粒状に切り刻みます。次にそれを53°Cに熱して1時間ほど寝かせてから、新鮮な双子のチーズホールを取り出して、麻布で包んで型枠に入れます。最後に、熟成過程を始める前に、ホールを23日間ほどブライン(塩水)に漬けます。

熟成過程は最短9ヶ月～24ヶ月以上に及びます。9ヶ月目に各ホールを外観、香り、食感について入念にテストします。この重要な段階は、グラナ・パダーノ保護協会の技術者の公平な専門知識によって行われます。最高のホールにのみ、それらを「グラナ・パダーノ」 PDOチーズとして正式に評価するロゴの焼印が押されるのです。

## 保護協会について

1954年に設立されたグラナ・パダーノ PDOチーズのための保護協会(グラナ・パダーノチーズ保護協会)は、全世界でグラナ・パダーノチーズの保護・促進を目的として生産者と熟成業者を統括する非営利組織です。同協会は、すべてのホールがPDO(原産地名称保護)の地位を与えられグラナ・パダーノのマークの焼印が押されるように定められた製造過程に従って作られることを保証します。



## グラナ・パダーノ生産地域

グラナ・パダーノチーズ保護協会は、ロンバルディア、ヴェネト、エミリア・ロマーニャの一部、トレントino=アルト・アディジエの一部、およびピエモンテの5つの地域に分布する122の生産者を統括しています。

さらに、同協会には、チーズの熟成業者、グラナ・パダーノ PDOを切り分けるための認可施設、カットされたグラナ・パダーノ PDOのチーズを梱包する197のパッカーも所属しています。



## 熟成

グラナ・パダーノ PDOの美味しさの秘密は、15～22°Cに保たれた特製の熟成庫でじっくりと自然熟成させていることにあります。グラナ・パダーノ PDOは、熟成期間の長さによって3種類に分類されます。



### 9ヶ月、12ヶ月、14ヶ月以上熟成したグラナ・パダーノ PDO

このカテゴリーのグラナ・パダーノ PDOは、熟成期間が長いものに比べ柔らかく滑らかです。熟成期間が短いうちは淡い淡黄色をしており、軽く優しい繊細な味わいが楽しめます。軽く爽やかな口当たりのワインと相性の良い、軽やかなチーズです。



### 16～18ヶ月以上熟成したグラナ・パダーノ PDO

コクはあるものの、しつこくなく、干し草やドライフルーツの香りがします。ざらざらとした質感や乳酸カルシウムの結晶、フレーク状の構造が特徴的な麦わら色のチーズで、食卓にそのまま出す他、すりおろしても美味しく召し上がっていただけます。食卓に自分だけの“魔法”をかけたいと日々探求を続ける料理好きにぴったりの食材と言えます。



### 20～24ヶ月以上熟成したグラナ・パダーノ PDOリゼルヴァ

20ヶ月以上熟成し、コンソーシアムの技術者による追加の品質試験に合格したグラナ・パダーノ PDOリゼルヴァは、ざらざらとした質感とフレーク状の構造がはっきりと際立つ、濃い麦わら色のチーズです。後を引く豊かな味わいは、余韻が長く力強い風味のフルボディのワインにぴったりです。





## カッティングおよび保存の方法

### カッティングの方法

すべてのグラナ・パダーノのホールは、無駄を出さず、また常に美しく見えるよう、決まったカッティングキットを使い、正確かつ専門的な技法を用いてカットされます。これらの技法は何世紀にもわたって、専門のチーズ製造業者によって作り上げられたものです。

使用するナイフは、次の通りです。



リンドカッター



フラット・スペチュラナイフ



アーモンドナイフ



切り分け工場では、チーズは「ワイヤー」を利用した機械によってカットされます。

### 保存方法

ホールチーズの保存に最適な温度は15°Cです。一方、ポーション(小分け)チーズは乾燥しないようにプラスチックフィルムでラップして4°C~8°Cで冷蔵します。香りの強い食品からは離して保存してください。



[www.happinessfromeu.com/jp](http://www.happinessfromeu.com/jp)



EU協力キャンペーン

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE  
