

DEDE' LODIGIANO®



Caseificio Dedeは、1945年にロディジャーノのBorghetto LodigianoにあるCascina Rosa del Propioで始まった古い農業・乳製品企業に端を発します。そこでは、ロディジャーノ地域で長年にわたって確立された方法—具体的には、灌漑された土地での作物の輪作による飼料（新鮮または乾燥）の生産、乳製品への加工による長期熟成チーズの生産、そしてチーズ製造から生じる乳清を利用した豚の飼育—が行われていました。1974年には、この企業は家族間で共同経営する会社へと変わりました。

Caseificio Dedeでは、伝統的な製造方法が大切に守られ、再現されていますが、それだけではありません。ヨーロッパの食品衛生規則を遵守すると共に、最高品質のミルクの選択にも細心の注意が払われています。

この伝統への深い愛着は、経営者家族の連続性だけでなく、従業員や協力者の家族によっても支えられています。彼らもまた、代を重ねて職人の技術、協力の精神、伝統への愛着、そして良いものを作り出す情熱を受け継いできました。Caseificio Dedeの物語は、ただのチーズ製造にとどまらず、世代を超えて続く家族と地域社会の絆と情熱の物語なのです。



ロディジャーノ・ラスパドゥーラ 1/2ホール DEDE' LODIGIANO PER RASPADURA

商品コード	IT-ER-002
JAN	なし
内容量	約18Kg x 1 (不定貫)

ラスパドゥーラは、ロディ地区の方言で、「硬いもの(dura)を削り取る(raspa)」という意味。ロディ地区特有の珍しいチーズの食べ方を指します。大きなチーズを横に切り、専用のナイフで極限まで薄くスライスすることで他のチーズでは味わえない新食感を体験できます。熟成が進みすぎると薄くフリルのように削れなくなるので、最低熟成期間を6ヶ月と短くしています。この繊細でミルクィな味わいと、軽くふわふわの口どけ、見た目の華やかさが人気を博しています。



ロディジャーノ・ブロック DEDE' LODIGIANO 150g

商品コード	IT-ER-0022
JAN	4580224675001
内容量	150g x 10

小売用サイズカットの長期熟成タイプです。濃厚な味と口に入れた瞬間に広がる香ばしさが特徴。



ロディジャーノ・ブロック DEDE' LODIGIANO 1Kg

商品コード	IT-ER-003
JAN	なし
内容量	約1Kg x 16 (不定貫)

業務用サイズカットの長期熟成タイプです。濃厚な味と口に入れた瞬間に広がる香ばしさが特徴。



ロディジャーノ・ラスパドゥーラ DEDE' LODIGIANO RASPADURA

商品コード	IT-ER-0013
JAN	4580224675070
内容量	25g x 20

専用ナイフでラスパドゥーラ済みの商品です。口溶けが良く、加熱すると直ぐ溶けます。スパークリングワインや白ワインにも良く合います。

商品コード	IT-ER-0014
JAN	なし
内容量	200g x 12

商品コード	IT-ER-00141
JAN	4580224675155
内容量	200g x 12 (要冷凍)



ロディジャーノ・パウダー DEDE' LODIGIANO 1Kg

商品コード	IT-ER-004
JAN	なし
内容量	約1Kg x 16 (不定貫)

現地加工された長期熟成パウダー。セルロース不使用。