

## 9月19日～10月4日まで、世界最大のビール祭り ～オクトーバーフェスト、ミュンヘンで開催



ドイツでなくても盛り上がるオクトーバーフェストの時期、世界のあちこちでビール祭りが繰り広げられる。

本場ミュンヘンでは14日間で650万人の観光客が世界中から集まり、(75%ドイツ南部、13%が海外から)770万リットルのビールを飲む！！



オフィシャルグッズも多数あるが、お土産販売も盛ん！！お祭りムードのこの時期、お肉屋さんではギフトの盛り合わせなどに期間限定の地方色豊かなアイテムが要望される。

地元の人も海外からの観光客も、会場ではドイツ南部の民族衣装 Dirndl や皮のズボンなどで闊歩する人を良く見かけるので、それにちなんだバイエルンのモチーフを使ったソーセージ用のケーシングが揃っている。



300gから350gの  
充填量、加熱用とサ  
ラミ用とある 価格  
は問い合わせの上

との事～ハロウィーンやクリスマスなどデザインは季節ごとに豊富な店 <http://www.wursthuellen-shop.de>

## プルドミート Pulled meat この名前を憶えていらっしゃいますか？

2010年3月の Foodex 展示会場で、当社ブースにて「これからの新商品」としてご紹介した企画です。

今の時代の要求をすべて満たした食べ物=Pulled(ひっぱって裂いた) Meat(肉)を塩漬して味をつけ加熱し、手で裂くか、カッターでほぐして食べやすく提供する新しいアイデアです。

2010年ポルトガルでスープパスタで商品化もしましたが、やっとドイツでも商品化が始まりました～人気のケバブのそぎ切りした肉にも似ていますね。

- 噛みやすい(年齢不問)
- 早く食べられる
- 調理が簡単
- ボリュームがある
- 消化も早い
- カロリー少な目



FoodexJapan2010 幕張では当社で、豚モモやチキンでPulledMeatを作り、マヨネーズで和えたり、オーロラソース、カレー

ソースなどをトッピング、野菜を添えてご試食頂き、好評でした。(上記写真は当社 FoodexJapan2010 での展示例)

## 今まさに個食の時代 日本人の8人にひとり

1680万人＝日本の人口の8人にひとり(13%)が単独世帯。

男性の20～24歳が28.0%、女性は80～84歳で26.0%とその割合が最も多い。

逆に、割合が低いのは、男性の75～79歳の10.3%、女性の45～49歳の7.6%です。

その内65歳以上の高齢者の一人暮らしが480万人～男性が138.6万人、女性が340.5万人。

日本の高齢者の男性の10人に1人以上、女性の5人に1人以上が一人暮らしです。

宅配弁当のシステムもかなり広がっていますが、土日配達が無い所も多く、買い置きできる便利な具材として、御飯に混ぜたり、野菜といためたり、そのままソースをかけて食べることもできる応用範囲が早い食材として、プルドミートが注目されている。

安全志向が高い現代と未来に向けて、添加物が少なく、ヘルシーで高たんぱく低脂肪食品として最適な商材になりうる未来の食べ物である。

製造方法などは、お電話、メール等にてお問い合わせください

[Hela@helajapan.com](mailto:Hela@helajapan.com) 担当:小島 豊

ドイツで商品化したプルドポークバーガー

スモークフレーバーを利かして香りづけ～商品名も

アメリカン BBQ(バーベキュー)バーガー



ターキー(七面鳥)プルドミートは野菜と和えてタップリサラダ  
単品メニューやピザの具材にもピッタリ



☞ クリームチーズやマヨネーズなどソース  
が決め手

スモークフレーバーは賞味期限の  
延長にも寄与する



ヘラ商品コード121258: **ラオカールCH** スモークフレーバー粉末1kg袋(使用量2～4g/kg)もご用意しております。

## 大陸別～世界の肉の消費量

人間が1日に食べる肉の量ってどれくらいなのでしょう???

2014年のデータによると、USAが一番かと思いきや、オーストラリア、ニュージーランドが335gで1位でした。

それでラグビーが強いのか!!!???

2位:北アメリカ:315g、3位:南アメリカ:215g、





4位:ヨーロッパ:208g、5位:アジア:86g、6位:アフリカ:51g

となっている……老人から赤ちゃんまで、平均で毎日300g以上はすごい！！！！

## Wurstって何? その4~人工ケーシング (Kunstdarm) クunstダーム

1930年代から急速に発展した人工ケーシング。価格の面でも大きく貢献し、製造機械の発展とともに大量生産の時代を支えてきた。今回はその種類を見てみよう。

### 1: Faserdarm ファーゼルダーム (ファイバーケーシング)

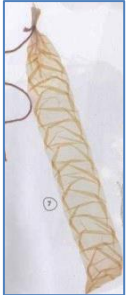
不可食だが通気性、通水性抜群の繊維で出来たケーシング。

熟成やスモーク、乾燥の効果が発揮できる。

スモーク、乾燥でも皺が寄りにくく、初心者でも失敗が少ない~加熱品、非加熱品両方に対応できる。

天然腸より賞味期限が長く作れ、口径も32~180mmと大きな口径のものも作る事が出来る。

**典型的な製品名:** サラミ非加熱タイプ、生ソーセージ、メットヴルスト、ダウアーヴルスト、フライシュヴルスト



### 2: Sterildarm ステリルダーム (滅菌ケーシング)

通水性、通気性が無い加熱用ケーシングで、120°Cまでの加熱でも重量が減らず、賞味期限も長い。

口径は30~120mmまであり、無色透明又は赤茶色で皺が寄っている。

バクテリアの感染を防ぐために非加熱製品と一緒に保管してはならない。

**典型的な製品名:** ビアシンケン、粗挽きアウフシュニット類、ツンゲンヴルスト、モルタデラ、レバーヴルスト、アスピック、ザウマーゲン、プレスザックなどコッホヴルスト類



### 3: "Naturin" Darm ナチュリン ダーム ナチュリン

1932年に造られた20世紀を代表するエポック的な可食性人工ケーシング。

動物皮革の加工の段階でボイル槽から出るコラーゲンを利用して作られた。

1937年には、Cellophandaermeセロファン腸という名前で、56000キロメートルも製品に使用されていた記録がある。

ナチュリンという名前は、スペインの世界的なコンチェルン:Viscofanビスコファンが経営権を持っていた。

要望に応じて様々な口径を作る事が出来て透明色と赤色の製品を製造していた。

1962年には、たんぱくからの製造が始まった。

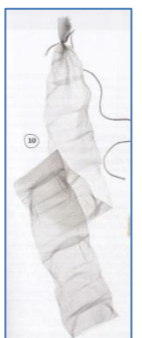
スモーク、加熱に対応し、一緒に食べても違和感がないのが特徴。

**典型的な製品名:** ポックヴルスト、フランクフルト、生ソーセージ、サラミ、メットヴルスト、クラカウア、ビアヴルスト、スモークビアシンケン、ブリューヴルスト、シンケンヴルスト



### 4: Papier-Pergamentdarm パピエ・ペルガメントダーム 紙-羊皮紙ケーシング

1863年:ドイツ中部 Ellwangen の工場主 Carl Brandegger(カール・ブランデッガー)が発明した世界初の羊皮紙で作った人工のケーシング。



加熱してもソーセージ生地の中の脂肪が外に溶け出さない能力を持つ紙製であることが発明の極意。

1940年にはドイツで9000万メートルもの生産量を上げていたケーシングとなっている。

現代のケーシングと比較すると、ナイフで切りづらいのと、冷却、乾燥が素早くできない難点があるので、今ではあまり利用されておらず、短いクネーデルなど団子状の製品の製造に使われている。

**典型的な製品名:** 加熱ソーセージ、レバーヴルスト、血のソーセージ、ゲルプヴルスト



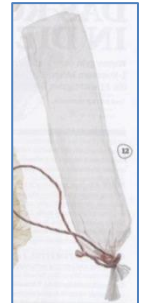
## 5: Eiweissseitling アイヴァイスザイトリング (たんぱくケーシング)

1962年に考案された、たんぱくを利用したコラーゲンベースの可食性ケーシングで

Naturin-eiweiss-Saitring (ナチュリン・エッグホワイ・ケーシング) と称される。

今までのナチュリンより、はるかに薄く、高温加熱にも非常に強いのが特徴で、充填後に油で揚げたり、グリルすることも可能。薄くて天然腸に近いので、口径の細いウインナーなどに多く利用される17~32mmの範囲と汎用性が高い。

**典型的な製品名:** ウインナー、ランドイエガー、ミニサラミ、ヴルストコンフェクト、ブリュー&ブラートヴルスト、フライシュヴルスト



## 6: Cellulosedarm (Viscose) セルロースダルム(ヴィスコース) セルロースケーシング

ナチュリンと対抗する樹木(Fichte ドイツトーチ)の表皮の繊維を 酸性の液に漬けてチューブに通して成形する。透明で不可食だが、通気性がありスモーク可能で、カビをつけるサラミなどに向く。

**典型的な製品名:** サラミ、スモークタイプの生ソーセージ、BiFi, テーヴルスト、モルタデラ、ブリューヴルスト

# 240号記念 クイズとアンケートへのプレゼント当選者発表

満20年を経たヘラニュースへ、多くの方々からお答えいただき、貴重なご意見、ご感想をいただきました。

厚く御礼申し上げます~ソーセージランキングなど、お客様さまへのフィードバックが出来ているとお声や、今後の肉屋の方針などが参考になったとお言葉、また過去の連載記事、Q&Aや今連載中のWurstって何?が面白いとお声もありました。また、当社企画でドイツ食探検ツアーを企画してほしいとお声も……

今後も皆様のご意見を反映できるように、さらに“面白い”と言っていただけや、また“参考になる”と言っていただけやのようなニュースにしていきたいと、新たにスタートする決意でございますので、引き続きお願いいたします。

下記の方々に、商品が当たりました。お送りいたしますのでご笑納ください。

1等 錫のプレート Y.I様:三重県

2等 レーゲンスブルグのキャンドルグラス3個セット T.I様:佐賀県

3等 ハンスホールベックの腸詰セットA N様:大阪府、M.M様:静岡県

4等 9名様:ヘラマウスパッドとドイツ製ビッグ鉛筆5本と専用鉛筆削りセット、ドイツ3色リボン2巻き

M.S様:群馬県、M.S様:埼玉県、H.H様:茨城県、N.T様:福島県、I様:東京都、

Y.S様:東京都、M.H様:埼玉県、M.Y様:東京都、Y.Y様:埼玉県

そのほかの方には残念賞:ドイツ製ビッグ鉛筆5本と専用鉛筆削りセットをお送りいたします。

また、応募者全員に、グリル用シーズニング(牛肉用)アルゲンティニア1kgをお届けいたします。

ご協力ありがとうございました。