



# Hela News 2015年10月号(242号)

ヘラ・スパイス・ジャパン株式会社 茨城県守谷市松ヶ丘1-4-1

<http://www.helajapan.com>

9月11日の茨城県常総市の水災に際しての御見舞いありがとうございました。

無事です！ご心配をおかけいたしました～被害に合われた方々への御見舞い申し上げます。

## BBQ 王決定！！肉を焼かせたらフロ！～肉屋さんの新しいビジネス



お肉が大好き、BBQが大好きなドイツ人やスイス人、初夏から秋口まで、週末は庭やテラスで友人を呼んでBBQを楽しむことが多い。

夏には“BBQMasters バーベキュー・マスターズ選手権”と銘打った大きなイベントがあちこちで開催され、様々な趣向を凝らした料理を審査員だけでなく、来場者も食べる事が出来る。

ボーデン湖の湖畔スイス側 St.Garen でもBBQコンテストが開催され、対岸のドイツ側から参加した Tübingen の肉屋さん Hei nz Schaal ハイנטツ・シャール氏が優勝した。

彼は毎年、このイベントで上位入賞のベテラン！！ マリネの味や焼き方、盛り付けも洗練されている。彼の店もボーデン湖周辺の高級別荘地で行われるパーティや結婚式、誕生日など様々なお祝いごとのケータリングを手広く行っており、今後は店の外での商売＝メニュー提案から会場セッティング、スタッフのサービスの質、料理の完成度と洗練さが重要と語る。

移動式グリルレストランとして新しいビジネスを立ち上げた企業もあり、固定した店をフランチャイズする以外に、移動式グリルショップを複数の企業で大々的に開催し、集客力と祭りの演出で効果的な事業形態がドイツ、オーストリア、スイスで広がっている。

機関車型のドラム式オーブンを4台も搭載した移動式グリル窯や、小型のグリラーを何代も持ち込んで焼いたり、グルグル巻きの焼きソーセージをシュベンカー（吊るした網でグルグル揺らしながら炭火で焼く）で焼く店など多くの店が出展。

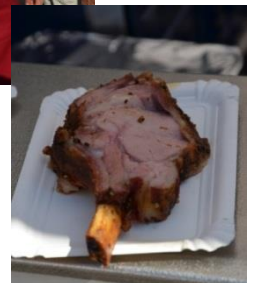
デザート焼き菓子までちゃんと作る！！

Big Boy 社（下段）のグリル車は一度に1000kgもの肉を焼くことが出来（ギネスレコード）、名物は Beef Briske Oklahoma Style “The piece of King” が名物。



スイスを起点にドイツ、イタリア、スペインと各地のサッカー場やイベント会場などで多くの客を集める。

母体の肉屋の伝統の味が信頼をよび人々をひきつけている。



11月には St.Garen にて Festundhochzeitmesse (お祝いやお祭り、結婚式の見本市)が開催予定、毎年肉屋さんもアイデアの収集に訪れる。



試食もいっぱい出して、呼び込みをする。

料理もアラカルトの店もあれば、前菜、メイン、デザート3種のコースのみの店など様々

**BBQ サンドウィッチ(プルドポーク)コールスロー添え**15Fr(1845円) (1スイスフラン=123円)

**BBQ プレート(プルドポーク又はプルドビーフ・パン付き)**17Fr(2091円)



**Q ステーキ(牛ステーキ・コールスロー & パン付き)**

20Fr(2460円)

**Steak Vollenweider(牛カットステーキ山盛り3~6人前分)**

90Fr(11070円) ~左の6人は山盛りステーキを注文

**飲み物** 5Fr (615円)

3品のコース料理は 前菜スペアリブとコーンブレッド、メインは仔牛のコレットとグリル野菜、デザートがフルーツ盛り合わせ



~ 価格は不明~スイスは物価が高いので、スイスでの売上は大きい。

## プルドミート・・・日本の市場にも登場

前記事の BBQ 会場でもメニューにプルドミートサンドイッチが登場しているが、いよいよ日本でも市場に出てきた～この秋に28店舗目を岐阜羽島に新規開店する Costco で日本生産のプルドミートポークを販売始めた～トマト味仕上げでサンドイッチやサラダ、ピラフなど用途多数です。

現時点では Costco ではプルドはポークのみで、同シリーズで Beef Beans 牛肉と豆の煮込みを販売中。 100g358円は高いと思うか、便利さを取るか……

プルドポーク:250gx2パック=1790円 9月30日購入で賞味期限11月5日

