

Bioより肉質 Käfer



グルメが集まる洗練された都会ドイツ・バイエルン州ミュンヘン(人口143万人)の2大高級デリカテッセンといえば、DallmayrダルマイヤーとKäferケーファー

どちらも、日本の有名デパートにも店舗展開している超有名ブランドである

Feinkost Käferファインコスト・ケーファーはダルマイヤーとともにミュンヘンの味を代表する食・飲料店でレストランも多数展開し、オクトーバーフェストにも大きなテントを上げ、大きく活動している企業～ 1400人の社員と135百万€(180億円)の年商を誇る

ミュンヘンの中心マリエンプラッツに位置するダルマイヤー本店は観光客にも対応しているが、ケーファーはイザール川を越えた高級住宅街に位置し、ミュンヘンの富裕層がもっとも足を運ぶ店である

日本から空輸された神戸ビーフはもちろん、美味しいステーキ肉を追求し熟成牛も豊富に販売し、肉に関してはここに行けば間違いなしとの信用を得ている

2008年のデータでは、ドイツのBio有機食品の伸びは8年間で3.5倍の伸び(売上高58億ユーロ)、EU内でもオーストリア6%に次ぐドイツ3.6%とBio有機に対する関心が深い

しかし、消費者があまりにも、無農薬、無添加を追求し、その味は二の次になっていることに警鐘を鳴らすのがケーファー食肉担当部門のシェフFlorian Achmann氏である

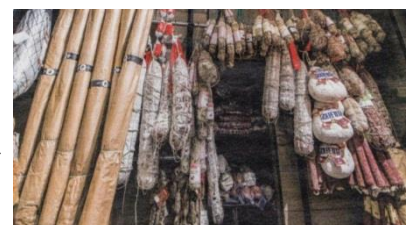
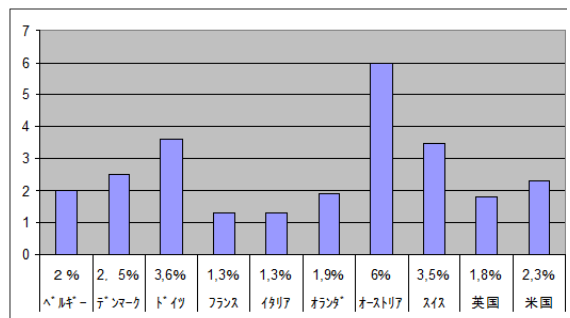
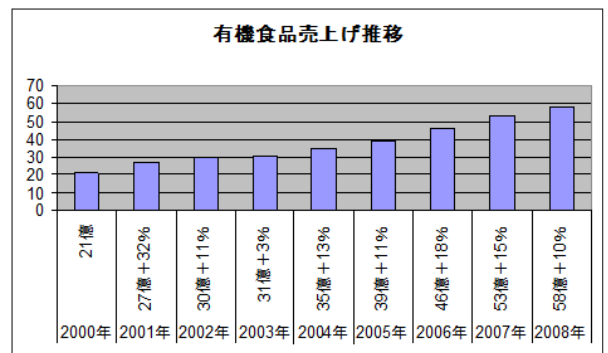
肉質にこだわり、フランス、イギリスなどの信頼する契約農家から直接肉を仕入れ、肉質と安全性には自信あり。Bioの肉も扱っているが、客に勧めるのは味で

決めるとのこと。客が求めて、満足するのはただ“Bio”だというだけではなく、「信頼と味だ！」と、ケーファーで30年食肉にたずさわるアッハマン氏の弁

レストランで出される熟成牛を含むステーキ3種盛りは人気メニュー

表はドイツのBio食品データ：資料提供

<http://www.geocities.jp/tanminoguchi/biolebensmittel.htm>



ベルリンをグルメの街へ

ミュッシュランの星の数がフランス以外で一番多いのは京都

第二番目はスペイン北部のサン・セバスチャン～小さな港町の9つのレストランで14個の星を持つ

最近のベルリンは Neukölln ノイケルン地区に、創作料理でユニークなお店が続出し、注目を浴びている



Eins44 : アインズ 4 4 旧郵便局食堂をテーブルなどもそのままにレトロにリフォームした(創作フレンチ)

Industry Standard インダストリー・スタンダード 屠場跡を再生(創作フレンチ)



LavanderiaVecchia ラヴァンデリア・ヴェッキア(イタリアン)

布巾やクロスをやたらとぶら下げて店内をラベンダー色に染めたインテリア

Savage ソーヴェイジ : パルオ料理(砂糖不使用のオーガニック、野草料理)

Nansen ↓ 牛蒡に夕杖 & ゴマソースを詰めたバーガー

Mieter fuer Mieter Morus14 週替りで政治家、作家、芸術家、近所の人などが場所を借りて、60~80食のアイデア料理を披露 (豚肉料理は月1第一水曜日のみ)

Schillerburger オリジナルバーガー, など独創的な店が集まってきて、今はトレンドな一角に。コペンハーゲンの創作料理 noma ノーマのような注目の店になるか??

この他 **Lapocora Nera**, **Hakiki** も注目



プルドミート

P u l l e d M e a t

これまで数回ご紹介しているプルドミート～加熱した肉をスティック状に裂いて、食べやすい形状にしたこの方法は、マヨネーズやソースに絡めることによって、調理も手軽で食べやすい原料肉も牛、豚、鶏、ターキー、アヒルなどオールマイティで、具材の選び方で和にも洋にも変化させられる

予めソースにまぜて売るよりも、ソースを別に添えた販売方法のほうが、購入者が簡単に混ぜ合わせる事が出来るので、販売形態もきれい

実際にヨーロッパでは、具材とソースを個別に入れて自分で混ぜ合わせる手軽なディナー商品が販売されている



バーガーの新材として・・・

ファストフードでも、ボリュームたっぷりのプルドミートは流行のきざし
バンズよりもヘルシーなイメージで女性やシルバーエイジにも食べやすく、高たんぱく
低カロリーで今後の加工肉の新たなジャンルとなる

右の写真の惣菜パックは、ゆがき麺をアヒル肉のプルドミートとソースで炒めるインスタントヌードル

惣菜先進国: 英国のスーパーで販売 Shredded Hoisin Duck Noodle

★プルドミートは3月8日(火曜日)から開催の幕張メッセ: FOOD EX JAPAN 2016

弊社ブース(ホール5: ドイツパビリオン)にて製品を展示、試食いたします



肉屋の段取り = 6日間

個人経営の店がどんどん少なくなって、工場では毎日、部分工程ばかりを担当する食肉業の人も増えてきました
また、原料肉をパーツで買う店も多くなり、枝肉からおろす事も少なくなり、昔からの店のやり方など、もう知らない人がほとんどになってきました

70年代=40年前の肉屋はどうだったのか、聞いてみました

回答者: 小島豊 1974年渡独 ドイツ食肉マイスター取得

1976年1月~1981年10月まで食肉加工を修行~親方が心臓病になつたため、滞在最後の2年間、店の経営と製造を代行した

店名:メッツゲライ・ホールベック

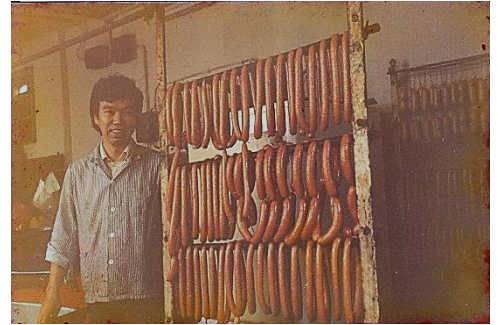
ドイツ:ザールランド州ノインキルヒエン市

経営者:Hans Hohlweck ハンス・ホールベック

妻と従業員:製造3名、販売員4名

作業時間:平日 5:00~15:00 (土・日はサッカー観戦)

賃金:最後のころで週300マルク、店の屋根裏部屋に住む(食事付)



1週間の仕事の段取り

週単位の仕入れ原料肉 牛:1頭 豚20頭 +パーツ肉

月曜日: 早朝、卸業者から先週注文しておいた原料肉が届く

すぐに肉の分割: ロース、もも肉、ばら肉、生ハムの部位などに分ける。

頭と内臓類は一晩水につけてあく抜き

ハム、ベーコンなどの塩漬

火曜日: Kochwurst製造日

レバーペースト、血のソーセージなど

(豚血は屠場でもらう)

あく抜きした頭は、ボイルしてレバーペーストに使う

脳みそ(生)は、容器に入れてそのまま販売する

~ほうれん草と炒めたりして食べる

水曜日: 腸詰め製造日 ブラートヴルスト、ウインナーなど

木曜日: アウフシュニット(太物)

金曜日: Fleischkäseなど土曜日の焼き物の仕込み

足りない腸詰めの製造

土曜日: 生肉の成形 翌週分の塩漬 13時閉店

目と体毛はついて来ず、豚皮も血のソーセージやアスピックに入れるので捨てるのは骨と筋だけ

写真は1970年代の小島豊ドイツ修行時代

上から~①スモーク台車の横で、②見習い仲間と(左はハンスの息子ミヒャエル)③売り場:左端は奥さんのルーチェ、

④居間にて:中央がまだ50代のハンス親方

その左は自分の故郷のハンスに紹介してくれた、大森ドイツ学園の恩師シュプレングルト夫妻

