

Hela News 2017年2月号(258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>

The 42nd International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2017

国際食品・飲料展

千葉・幕張メッセ 3月7日(火)～10日(金)開催

ヘラスパイスは、今年も出展いたします

当社ブースへもぜひお立ち寄りください～新商品を展示して、これからのアイデアをご提案させていただきます
今年からヨーロッパはホール1に移動～ドイツパビリオンにてお待ちしております 御招待券もございます

第2回南ドイツ伝統料理セミナー開催のお知らせ…5月24日(水)

参加者募集！！

2015年10月に開催いたしましたミュンヘン在住のウレ・シュミット・イバツハ女史による**南ドイツ料理**、小島豊は**パテ類とフィンガーフード**の講師2名でのセミナー第2回目を開催いたします

参加費(レシピ&試食含む) 10,000円(税込)

定員20名～(各社1名)お申し込みは先着順

お電話0297-46-0211、Fax:0297-46-0212、

Email: hela@helajapan.com まで (写真は前回のレシピとセミナー状況)



スナックの王者：Frikadelle (フリカデレ) = ミンホーク 平均 10.03€/kg 1250円



誰でも、いつでも手軽に食べられる小さなハンバーグ～特に豚100%は価格も抑えられて店の目玉商品に最適

スーパーRewe は焼きたてフリカデレをパンにはさんで、なんと1€で売る

2016年のドイツのスーパー全体の平均で10.03€/kgと発表

価格は上昇気味だが実際は6€から13.50€の開きがあり、豚100%と合挽き肉とでキロ当たり1.69€(200円以上)の差がある

有機食品専門のスーパーAlnatura アルナチュラでは、焼いた製品で14.29€/kgで販売

ベジタリアン用の肉無しでは16.60～19.00€もしている 相対的にベジタリアン用は価格が高い。

生での販売はまれで、加熱後5～6個のパックでの販売がほとんどで、目玉商品に頻りに登場

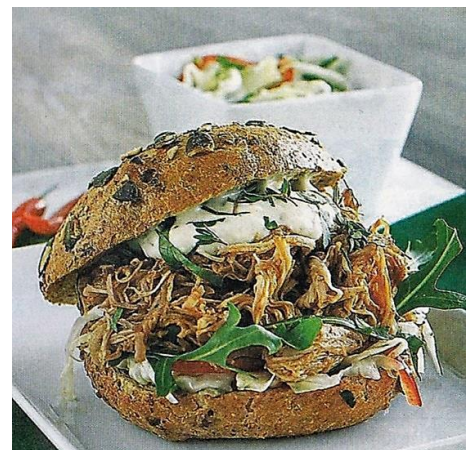
特に25g前後の小さなミートボールが人気があり、5個入りで1.69€など、飛びつく安値で客を集めている

手軽に食べられて、量もコントロールできる小さ目のハンバーグはまだまだ展開の要素あり

フルドミートは定番化

お年寄りやレディでも食べやすいフルドミート(直訳では裂き肉)は、お祭りの屋台でも定番になっている タルタルソースやマトソースなど、ソースで変化をつけやすく、写真のような、カリッと焼き上げた美味しいドイツパンならとても相性が良い食感を楽しめ、今後も伸びそう

★様々なフリカデレとフルドミートは Foodex2017 当社ブースで展示します



養豚からレストランまで・複合型起業の広がり 自家生産の安心感



広々とした養豚場とつながって、大木となった青々とした樹木が日陰を作るテラス席、ウッディな建物は工房とレストランそして売店を備え、買い物客を楽しませる

清潔な豚舎で元気に走り回る子豚たちを見た後、ハムソーセージを作る工房を見学、最後はビストロで、お茶や新鮮な野菜を添えた家庭料理。

売店には、旬の採れたて野菜やジャム、加工品がずらり

調味料、飲料、チーズ以外はすべて野菜を含めて自家製＝チーズは近くの酪農家に委託

野菜、パン、主力のハム・ソーセージ、精肉……新鮮で安全な有機野菜を買いに来る菜食主義者からも人気が高い、ケルンの近くMönchengladbachメンヒェングラードバッハにある**Stauenhof** (シュタウエンホフ)

飼育する家畜は鶏、羊、豚そして牛…2001年に小さな農場からスタートさせた**シュタウエンホフ農園**は、加工場も併設してハムソーセージ作りも始めた

開園当初は週1頭の豚を屠畜して加工するペースだったと、製造責任者の

Christoph Leiders氏は笑う

10年後の2011年に飲食を開始、創業から15年経過した今、地元農家の安心感と味で半径50km遠方からも来場者が絶えない

今では年間1000頭の豚を使用、屠殺も自分たちで行い、温

屠体の新鮮な肉で添加物を少なくでき、安心できる製品づくりに努め、豚肉加工製品が売り上げの主力

牛を屠畜するには施設が小さすぎて、ここでは出来ていないが年間100頭の牛を売る他にも年間、羊200頭、10000羽の鶏、他に七面鳥、タマゴも。

工房では週600kgの生産量 ～ハム・ソーセージ:120種類、サラミ類15種類 夏

場はBBQ用牛、鶏、ラムの精肉や焼きソーセージが多く出る

BBQの焼きソーセージでは牛、鶏、ラムの要望が増えて来て、特にラムはサラミや焼きソーセージに人気が出てきたので、夏場の名物になっている

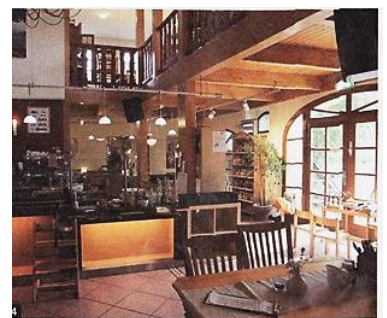
ビストロ部門では、薪で焼くオープンで出来立てのパンや、毎日2種類の日替わりランチメニューがある

ランチメニューの一つは、必ずベジタリアン用の料理となっている

飼育場が見える清潔な農場で、新鮮な肉や野菜、そして加工品、自家製果実ジャムま

で～安心と信頼に築かれた製品は、実家の田舎に帰ったようなノスタルジーを訪問者に感じさせている

～平均購買金額は30€、しかもカード払いの人が多いとのこと



ヘルマンズドルフ (ヘルマン村)

このような複合施設は、ミュンヘン郊外オーバーバイエルン Glonn の Herrmannsdorf ヘルマンズドルフ(ヘルマン村)が有名 <https://www.herrmannsdorfer.de/>

周囲に農薬散布や化学肥料を使う農家も無く、完全有機を売り物にした一大農場

で 2016年、創業満30年を迎えた、ドイツでも指折りの養豚複合企業

発案: Karl Schweisfurth カール・シュヴァイスフルト氏(1930～)はソーセージの大企業 Herta-wurst 社を相続した



ものの、わが子から、自社製品が「美味しくない！」との批判にショックを受け、マス商品ではない、安全でじっくり物づくりにこだわった製品を子供に与えたいと、有機農法の勉強会を発足～ 1984年 Herta 社をネスレに売却

1986年：56歳になって、ミュンヘン郊外の大農場 Herrmannsdorf を買い取り、元の荘園の名前をそのまま受け継いでヘルマンズドルフ(ヘルマン村)と名付け Bio 製品にこだわった農場経営を始めた

完全有機で飼育した豚肉の自家屠殺場での温屠体加工品を売り物に、牛、養鶏、チーズ工房、パン工房、ビール工房、飲食部門があり、見習いも受け入れており、マイスターを目指して、世界中から見習い志望者が集まる～工房見学コースも事前予約にて受け付けている。日本からも修行に来ていて、現在日本で開業中豚の顔ラベルの自家製ビールも有名で、ミュンヘン市民の台所:ビクトリアンマルクト前に直営店もあり、バイエルン州では複合施設の草分けである

食肉加工品、チーズ、パン、ビールなど、部門別に建物が広大な敷地内に点在しており、それぞれの建物で食事が出る

園内には羊を放牧したミニ農場があり、子供たちがワラまみれで走り回って遊べる

1996年66歳の年に、息子を2代目に任命。2000年店舗改装。社員112名 2000年のハノーファーでの **Expo 2000 世界博覧会**でもパビリオンを持ち、有機農法と地域活性のためのモデル事業として出展した 2006年には2つ目の複合農場を、同じくオーバーバイエルンの Kerschlach ケルシュラツハにも開設した 写真は食肉加工部門のゲゼレ(見習い) とビールを楽しめる Wirthaus



50年後に売上2000倍の偉業



1966年5月1日 Hans Sorg ハンス・ゾルグ氏は21歳の若さで Karl Henne 肉店を買い取り、一人で腸とスパイスの店を構えた

入り口上の看板には「Dörme, Gewürze腸・香辛料」、ウインドウガラスには「肉屋の必需品色々あります。腸・香辛料」と読める

この古めかしい肉屋の店舗は50～60年代の典型的なスタイル～小島豊が70年台に修業したハンス・ホルベックの店もそっくり！



満50周年:それが今や、ドイツ国内4か所に各38000㎡の広さの倉庫店舗、800人余の従業員を雇う食品&機械の卸企業 **Omega Sorg** オメガ・ゾルグとして創業満50年を祝った

扱う商品は、食品、飲料、食品機械 食品だけでも45000品目に上る

どのようにして、**創始者ハンス・ゾルグ氏**は、事業を拡大していったのだろうか？

子供時代:両親が肉屋を経営していたこともあって、ハンスは小さいころから親を手伝い、重いものを運んだり、製造の工程を学んだりして、マイスターの資格も取得していた

1966年 21歳:独立当初は、50,000 D マルク(300万円ぐらいか?)で買った前店主の名前を残し、“Karl Henne ,Inhaber Sorg”(ゾルグが経営するカール・ヘンネ肉店)と命名し、70㎡の店舗で、300kgの樽に入った塩漬けの腸を地下に自力で運んだり、発色剤入りの塩を肩に担いで運んだり、スパイスの管理やブレンド、ハム・ソーセージの製造、肉屋の資材を販売したりした

加工工場への売り込みも始めたが、最初はだれも知り合いは無く、すべてが飛び込みだった

年初売上1300万円:開業初年度には、香辛料と食品機械の販売で20万マルク(1300万円)の売上

を上げた

最初に売った機械は今も忘れることが出来ない～Dischingerの肉屋に2000マルク(13万円)で売った除骨機と氷用カッターだという。

1人目の見習い社員は先代の長男Hansjörg Henneで、会社設立時の創業者の一人ともなる人物だ。

先取り: 客からの声＝要望は大きな商売のヒントになる

その上に、今度はこういうものが要求されるのでは??とある程度先を読んだ商品の品揃え、新商品の開発に出来る未来への“読み”となった

肉屋の変遷: 大型スーパーの台頭で、個人の肉屋で設備投資に力が無い店は、徐々に体力を失い、見習いも来なくて商品構成が先細りとなってきた

そこで手間がかかるパテ類などの加工品や、ピクルス、サラダ類、前菜カナッペなどの惣菜卸の要望が増え、肉屋向けの卸用製品の開発と販売に力を入れた

MeGa社など加工品や資材の卸業が台頭し、Sorg社も業務用卸に力を入れる

ガストロノミーの要望: 毎年500軒の肉屋が廃業するなど、ドイツでは今や肉屋からの需要よりも、ホテル、レストラン、イベント業などからの問い合わせが、加工品業界の流れとなり、2006年売り先をガストロノミーにシフト＝冷凍ハンバーグやスペアリブ、煮込みなどの他、ホテル&レストラン向け加工品やソース、ドレッシング、デザートの開発を展開。ランチメニュー、イベント商材を多く集め、飲料、資材なども広げた

C&Cへの展開: Metroなど業務用スーパーと同じくCash & Carryを展開、しかも大口需要のガストロノミー仕様の商品展開を誇る～直販型で価格の安定を保ち、配送などのコストを抑える

ガストロノミーだけでなく、やはり肉屋さん対応のMeGaSorgも展開・・・作るのに手間が掛かるパテなどの高級加工肉の品揃え、惣菜の充実をはかり、商品アイテム数45000品目、4か所の倉庫は 38000 m²以上

売上の推移: www.omega-sorg.de

1966年: 200,000DMだった (100,000€) 1973年: 機械修理部門開設

1976年: 980,000€ 社屋移転 1978年: 卸業店舗1店目開店

1984年: 25000m²の2店舗目開店

1986年: 6,430,000€ 1990年、1992年: さらに2店開店

1993年: 機械販売修理会社買収

1996年: 30,000,000 € 2002年: Uniliver社の冷凍食品Igloイグロへの製品卸を開始

1999年: 食品見本市出展開始

2006年: 98,000,000€ 10年で3倍以上に。2009年ガストロノミー部門開始

2016年: 208,000,000€ 直近10年で2倍(260億円)に。

2016年: リタイアし、社長を息子に譲る

～50年間で売上高が 1300 万円から260億円＝2080倍と爆発的になった

ネット販売: 手広く行っており、精肉、野菜果物、加工品、乳製品、飲料など商品も豊富

セミナー開催: 新商品の開発にともなう、メニュー開発や盛り付けの講習会も開催

サービス業: 客の話をよく聞いて、その先を読むことと、決断力が必要と語るオーナー！

二代目JürgenSorg氏の代になって、さらに加工品と惣菜のセントラルキッチンを新設、また倉庫店舗をさらに3か所増設の予定しており、さらに生産基地の集中化と卸業の拡大が望めるとの展望

ドイツは業務用食材、資材卸の業者が少なく、逆にコストの面からも直接買い付けに出向くC&Cが発達しており、早くからその時流に乗ったことと、これからのネット販売へのベース作りにも合致した結果であろう

