

本場ドイツ・マイスターによる

## ヨーロッパ最新トレンド加工肉 セミナーのご案内

ヨーロッパにおける加工肉の最新トレンドは『E ナンバーフリー』です。E ナンバーとは、EU 内で食品添加物を使用するために定められた分類番号で、それらを使用していない加工品は『E ナンバーフリー』と呼ばれ、昨今消費者の需要が急速に高まっています。今回は Hela の商品を使ったヨーロッパ規格における食品添加物を使用しない食肉加工品をテーマにお伝えします。

もうひとつのテーマは、植物タンパクを使った加工品のご紹介です。ヨーロッパでは既にヴィーガン向けとして定着していますが、国内では伸長するインバウンド需要に比例して消費の拡大が見込まれます。Hela の持つ製品づくりのノウハウを生かした、植物タンパクを使用したヴィーガン・ベジタリアン対応の加工品をテーマにお伝えします。

### 【当日紹介する商品】

- ・食品添加物を使用しない『E ナンバーフリー』ウインナー・ブラートヴルスト（焼きソーセージ）
- ・植物タンパクを使用したヴィーガン・ベジタリアン対応ナゲット・ホットドッグ用ソーセージ
- ・その他、本場ドイツ料理のご紹介

※内容は変更する可能性があります

### 【講師紹介】

#### ▼アンドレアス・ベッカー（Andreas Becker）

1959 年、肉マイスターの次男として生まれ、ドイツのクラフト・ブッチャーで 3 年間修業した後、様々な食肉加工工場で経験を積む。Rügenwalder 社の生産マネージャーを経験し、肉マイスター資格と共に MBA も取得。その後、ブルーリボンミート社の生産マネージャー、EDEKA Production 社、Hela Ahrensburg 社の技術コンサルタントを歴任。現在は、ヨーロッパ、中東、北アフリカを対象とした食肉加工品製造の技術コンサルタントとして活躍中。

#### ▼吉田 英明

フランスをはじめとし、オランダ、スイスなどのヨーロッパにてシェフとして勤め上げ、京都にて 10 年以上リンデンバームというシャルキュトリのお店を経営。日本シャルキュトリ協会主催の第 1 回フランス・シャルキュトリコンクールではトップの成績で金賞を受賞。2018 年「本場の味が出せるシャルキュトリの本格技術」を朝日屋出版より出版。

### 【詳細】

開催日：2023 年 6 月 6 日（火）～6 月 9 日（金）

時間：1 日 2 回開催（①13:00～ ②15:00～）

※①②は同内容 各回 30 分程度の予定

場所：東京ビッグサイト 東 4 ホール FOOMA JAPAN2023 なんつねブース内 ブース No.4M-10

※FOOMA JAPAN は完全来場事前登録制です。事前に入場登録をお願いいたします。

### 【お申し込み】

当日受付も行いますが、席数に限りがあるため、事前のお申し込みをお勧めいたします。下記のいずれかでお申し込みください。

① お申し込み情報を記入の上 FAX 送信

② QR コード読み取りから登録フォーム入力

お申し込み情報	<企業名・屋号>	<参加人数>	名
	<代表者様氏名>	<参加日・時間>	

