

# Hela News 2018年6月号(274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>

## ドイツ式 BBQ の売れ筋は？

日が沈むのが9時近くになるドイツの長い夏の夕べを楽しめる BBQ。オイルスパイスでパック詰めされた生肉は、焦げにくく、ジューシーに焼けるので、定番のメニュー。チキン製品で有名な Friki 社は、鶏ムネ肉を串に刺した今夏の主力商品 Grillaune が売れ筋。ピリ辛でレモン風味を効かせており、女性の購買欲をそそる。この他にもカレー風味オイルスパイスでマリネされた鶏ムネ肉など、オイルスパイスの展開が BBQ 商品のメイン。<https://www.friki.de/produkte/grillaune/>

1925年創業 Wolf はソーセージメイン企業であるが、BBQ 商品開発も盛ん。BBQ 用ソーセージの商品展開だけでなく、オイルスパイスでマリネしたパプリカ風味の豚バラ、肩ロースなど炭火焼で美味しい豚肉の食べ方を展開している。

Aldi など、スーパーの BBQ 用生肉パックはほとんどオイルマリネである。

当社ヘラスパイスジャパンでも、ハーブマスタードマリネ、スモーキーペッパー、スパイスオイル・カフェドパリなどを取り揃えております。サンプルをお申し付けください。

## 2017年 豚・屠畜数～ドイツ・ベスト10

順位	企業名	所在地	頭数/百万	対前年比%	市場占有率
1	Tönnies	Rheda-Wiedenbrueck	16.6	2.5+	28.7
2	Vion	Duesseldorf	8.5	4.2-	14.7
3	Westfleisch	Muenster	8.26	2.7+	14.3
4	Danish Crown	Essen	3.62	20.7+	6.3
5	MuellerGruppe	Birkenfeld	2.15	2.4+	3.7
6	Böseler Goldschmaus	Garrel	1.78	0.6+	3.1
7	Tummel	Schoppingen	1.55	0.1+	2.7
8	Willms Gruppe	Loxstedt	1.4	45.8+	2.4
9	Simon	Wittlich	1.07	2.9+	1.8
10	Manten	Geldern	0.92	8.2+	1.6
	10社合計		45.85	3.3+	79.2
	ドイツ総合計		57.9	2.4-	100

相変わらずテニーズ社がシェア28.7%で圧倒的1位を継続。注目は4位ダニッシュクラウン社が20.7%増、8位ヴィルムス社が45.8%増と、驚異的な伸びを示している。両社は、中国向け豚肉の輸出が急増している。

# ウインナーとフランクフルトの違いは??

## ウインナーは豚100%?それとも牛肉入り?

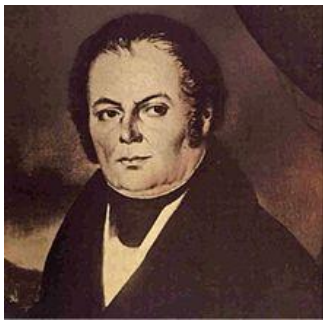
おそらく、子供が生まれて初めて口にする腸詰めは、細挽きのウインナーでしょう!!子供から大人まで大好きな細挽きウインナー。

ドイツでも、値段がこなれたウインナーは豚100%が多いですね。

そして人工ケーシングを使ったものが多いです。値段が高めなのは、天然羊腸で、牛豚ミックスの合挽きの製品が有ります。



## フランクフルト・・・1805年生まれのウインナー



ドイツでは、13世紀から、手作業で細かく引いた豚肉で作った燻製腸詰めが作られ、フランクフルターと呼ばれていた。

18世紀末まで、豚肉を扱う肉屋と牛肉を扱う肉屋は分別されていて、ソーセージを作る際にも豚肉のみで作られるレシピだけで、両方を合わせて使うことは禁じられていた。

(現在のドイツでは、加工肉の製造で牛肉と豚肉の製造室と製造機械は同じでもよいが、鶏肉だけは別の製造室と製造機械を使用する決まりとなっている。)

19世紀初頭に、フランクフルトで肉屋の修行を始めた Johann Georg Lahner ヨハン ゲオルグ ラーナー(1772-1845)は、ウイーンに渡り、さらに修行を重ね1805年にウイーンで自分の店を開いた。

当時のオーストリアは、両方の肉を一つの肉屋で使用することに厳しくなく、売れ筋のフランクフルターに牛肉を30%入れてコクをだした製品を売り出したところ、「今までのより数段美味しい!」と評判になり、彼の店は一躍有名になった。

商品も“ウイーン風”という事でウインナー(Wiener)と呼ばれるようになった。

時のオーストリア皇帝フランツ・ヨーゼフ・1世と皇后エリザベートは、グルメで有名で、この牛肉入りフランクフルター(ウインナー)を毎朝食べたがり、一般市民もこぞって買いに来て、売れに売れた。

シューベルトやヨハン・シュトラウスも好物だった。ウイーンの都は、シュニッツェルは仔牛、ウインナーは牛肉入りと名物が出来、またこの皇帝夫妻の御用達のスイーツも、Hotel Sacherのザッハトルテを始めチョコレートや焼き菓子などで繁盛したZauner(ツァウナー)など、現在も営業を続けている。

したがって、大きさも違うが、大きめで豚肉100%の細引きはフランクフルト、小ぶりで本来なら牛肉が入っているものがウインナーと、称される。しかし、今はすべてが牛肉入りとは限らない。牛肉が入っているものの方が少ない。

ドイツではウインナーと称し、オーストリアではフランクフルターと言えば、望みのものが食べられるということです。

## カレーウイナー対決

カレーウイナー (Currywurst) の元祖と言えば Konnopke コノプケ ・・大都会ベルリンの電車の高架下で、いまでも営業する有名店。旧東ドイツ側にあり、1930年創業、カレーウイナー販売開始は1960年。4~5年前に行った際は、結構若者も食べに来ていたが、今年4月中旬に行ったときは、閑散として、中高年の客がほとんど。ノスタルジックなとらえ方だとの印象を受けた。



皮なしの Wollwurst のみ。皮ありは販売していない。

カレーケチャップをかけてから、カレーパウダーをかけるスタイル。ソーセージはまな板で手切り。カッターは使っていない。

Currywurst mit Brötchen Currywurst + Bread Roll	2,20 €
Currywurst vegan mit Brötchen Vegan Currywurst + Bread Roll	2,80 €
<b>Kleines Konnopke Menü:</b> 1 Currywurst + kleine Portion Pommes frites	
<b>Small Konnopke's Menu:</b> 1 Currywurst + Small Fries	3,70 €
<b>Großes Konnopke Menü:</b> 2 Currywürste + kleine Portion Pommes	
<b>Large Konnopke's Menu:</b> 2 Currywurst + Small Fries	5,60 €
Currywurst mit Kartoffelsalat Currywurst + Potato Salad	3,80 €

カレーヴルスト 1. 9€

カレーヴルスト+パン1個=2. 2€

カレーヴルスト+ポテトフライ=2. 8€

カレーヴルスト2本+ポテトフライ=3. 7€

カレーVegan(ヴェジタリアン) 2. 5€

カレーVegan+パン=2. 8€

Bratwurst はあるがカレーウイナー仕様にはしてくれない。

## Curry 36 (カレー ゼックス ウント ドライチヒ)

ベルリンに着いて、タクシーの運転手さんに、どこが美味しいか聞いたら、「やはりカレー36だね」との答え。お奨めの“カレー36”は若い人も多く、行列がすごい！！本店のクロイツベルクは常に行列だが、街の中心、国鉄と地下鉄の交わる Zoo 駅に昨年開店したところ、大繁盛。Zoo 駅のガード下にあった別の店などは閉店してしまっていた！！ 駅の前はバスセンターにもなっていて、集客力抜群！！





さて、味のほうは、と行列して買ってみると、店の2方向で販売、皮あり、皮なし1.8€を指定する。シャーフ？(辛いのが良いか?)と聞かれ、はい、と答えると、おばさんが、紙トレーに乗せたまま、包丁で切って出す。

皮ありで注文したのがこれ。カレーパウダーにさらにチリが混ぜてあってオレンジ色。先にカレーパウダーをかけている。焼いているウインナーも皮ありが多い。

食べていくうちに結構辛くなってくる！！

でも、皮がパリパリでインパクトあり、美味しい！！

午前中に食べた Konnopke のより、ずっと美味しいと感激した。

注文口には、オリジナルのカレーケチャップ瓶入りも販売していた。腸詰めにかなり細かく刻みが入っているが、ジューシーで美味しい。



別の店、CHECKPOINT Curry207 も、皮ありウインナーを刻みをたくさん入れて、油たっぷりで揚げ焼きしているので、表面がカリカリで美味しい。ポテトフライと盛り付けると、このボリューム！！これで2.8€は安い！！

ミュンヘンでは、これで6.5€はする！！

最近では、紙トレーに乗せてから包丁でカットする方法で、この方が、掃除の手間が要らない。

ソーセージ生地がファインなので結着が良く、刻みをいれても肉汁が出ないので、皮ありが人気の様だった。

写真左：グリルパン左側は焼きソーセージ。パンを半分にして一緒に焼いて温めている。

Curryの後が数字なのは、米国のバスケットシューズCurry, 4, 5からのアイデアなのか、定かではない。

