

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 特別講習会のご案内

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。

展示会でも同テーマで簡単なセミナーを開催しますが、より詳しい製造方法や FOOMA のセミナーでは紹介しきれない内容を追加してより内容の濃いものになっております。

## 【当日紹介する商品】

- ・ヨーロッパ規格における食品添加物を使用しない『E ナンバーフリー』ウイナー・ブラートヴルスト（焼きソーセージ） ※試食有
  - ・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 ※試食有
  - ・ヴィーガン・ベジタリアン対応シュニツェル、グリルソーセージ、アウフシュニット
  - ・その他、本場ドイツ料理のご紹介 オクトーバーフェストロースト、ファーマーロースト、クラックリングローストポーク ※試食有
- ※内容は予告なく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 1 日（木）

時間：11:00～15:00 ※当日はご試食を兼ねた昼食を提供いたします。

費用：5,000 円/人 ※当日現地にて現金で頂戴いたします。

場所：ホシザキ関東本社ショールーム内

〒112-0001 文京区白山 4 丁目 37 番 33 号(ホシザキ関東ビル) TEL: 03-3943-6201

## 【お申し込み】

下記のいずれかより事前にお申し込みください。

※募集人数に達し次第申し込みを締め切らせていただきます。

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>	

