

Foodex2015

3月3～6日に幕張メッセで開催されたフードエクス2015にて、

当社は“**チキンとひき肉**”をテーマに新商品のご提案をいたしました。

豚肉の高騰もあり、チキンの需要も伸びて来て、当社で展示いたしましたアイテムも
多くの方々にご試食いただき、新しいレシピのヒントになったのではと思います。

特にレシピのご要望が多かったのは、そのまま食べられる完成品でした～ レシピご用命ください。



写真左より～1: 冷凍野菜とチキンひき肉ポイル&ハムのコンソメゼリー寄せ カップ仕立て

2: 牛豚合挽、とチキン胸肉のフリカデル(ドイツハンバーグ) 3: チキンレバー入りパテ・ド・カンパーニュ

4: チキン胸肉のファルス詰め 5: チキン胸ハム トマトフレーク入り



チキンウインナーも好評でした。パプリカスモークパウダーを1～2g/kg加えることでチキン胸肉に色味を
加え、豚脂も加えて香りとコクを出すことが出来、チキンとは思えないジューシーさが出ました。

写真左より=1: チキン胸ウインナー細引きトマトフレークいり 2: チキン胸粗挽きウインナー

3: グリルチキン～ヘンヒエン・ナチュラルスパイス使用 クネーデルクリケット添え 4: チキンミートローフ



手羽元の加工品も美味しく出来ました

写真左より～1: チキン・メスキート 2: チキン・ケイジャン 3: チキン・ハニーガーリック

どちらもスパイス Mix を水溶きして2時間タンブリングするか、まぶして真空して1晩置き、グリルします。

この他にも多数展示いたしました。

レシピ、サンプルご用命くださいませ。

ジビエ gibier 料理

鹿や猪など野生動物が、気温の温暖化により、厳しい冬越しが楽になってその頭数が増える一方。日本でも駆除を兼ねて、ジビエ（仏語で野生動物の意）料理に乗り出すところも増えてきた。日本でも昔からイノシシ、鹿、野ウサギ、キジ、雀など食べられており、野ウサギは、“鳥だ”と偽って食べていたため、1羽2羽と数えるのは、その名残だという。日本の狩猟のルールも改良され、鉛害を避けるために、鉄砲の弾も人体に無害な材質に改善されているが、解体による汚染や寄生虫の問題もあり、大々的に加工品を作るには、まだ道のりは長い。ヨーロッパでは、鹿肉は冬の煮込み料理の定番として、レストランでも一般的に出てくる料理だ。サラミなど肉の特性を生かした加工品は、ドイツでは、ごく一般的に出回っている。

森からの贈り物



フランクフルトの西南 Bad Sobernheim の Klaus Nieding 氏は、ドイツでも有名な銀行、大企業の顧問を務める有能弁護士で、妻 Petra Nieding 氏も弁護士～二人とも忙しい中で、趣味の狩猟が高じて、ジビエ専門のデリカテッセンを2年前にフランクフルトで開店、1000以上のアイテムをそろえる有名店と

なっている。

店の名前は **Die Wildkammer 野生の蔵** www.wildkammer.de

夫妻は時間があれば店に立って、製品の説明やサービスに努め、ジビエを高級食材に仕上げその商才も評価されている。

ジビエ専門店は、もちろん自分一人の狩猟の成果では賅うことはできない。

ドイツ国内のベテラン狩猟者と提携して、直接持ち込んでもらっている。

また、猟師から直接でなくても、ヨーロッパではドイツ、オーストリアを始め、東ヨーロッパ、バルト3国など多くの国で食肉用として鹿の飼育を行っているので、供給は豊富。

肉だけでなく、角の加工や皮の需要も多く、鹿放牧場の近くでは鹿肉専門店もあり、えさなどの管理や肉の安全面なども管理でき安定した供給が出来るので、鹿肉の加工品はドイツでは珍しくはなく、よく見かける。

経営者 Nieding 氏のポリシー

鹿肉は、馬肉と同じく体温が高く、病原体に侵されにくい、健全なそして低脂肪・高たんぱくのヘルシーな肉だと言われている。

自ら狩猟を楽しむ彼は、鹿は牛・豚よりもずっと安全で美味しい肉だと自らのホームページでも強調する。なぜなら野山を1日中駆け巡り、加工された飼料ではなく、自然の中で天然の植物を餌としているので BSE 問題もなく、一番安心できる有機の肉であるから。

そして狩猟者に撃たれたら、すぐに自分の店に持ち込まれるので、トラックに積まれて遠くまで輸送される畜肉のようなストレスも無く、屠札場に連れてこられて他の動物の悲鳴を聞きながら恐怖におののくストレスも無いので、肉にストレスが無いこと。



鹿肉はもっとも安全で健康的な肉である！！ 経営者ニーディング氏の弁
Die Wildkammer 店での製造にあたっているのはマイスターの Markus Wetsch
氏と女性のゲゼレ(職人)一人。あと2人が補助作業を行い、4人体制。
開店2年を過ぎた今、ドイツ国内のコンテストにおいて、ジビエ製品で25も金
メダルを獲得し、その腕前を誇っている。



Hirschsalami 鹿のサラミ

サラミ(非加熱)は鹿を使った加工品のハイライト~この店ではさらに生トリフをふんだんに加えて高級感を
アップさせた人気商品となっている。サラミを製造するのは月2回のサイクル。



マイスター自ら作る野生肉サラミは スターターと香辛料、塩と発色剤使用、他の添加物は使わない。

手順は:

1. 小さく分けて凍結した鹿肉をカッターへ入れる
2. スターター、塩、発色剤、香辛料を加える
3. 鹿肉は濃い赤身で脂肪分が少なく、脂肪として豚脂を15%まで加える
4. 自家製のブドウのシュナップス(蒸留酒)を加えて、最後に新鮮な黒トリフを加えてミキシングする
5. ケーシングへ充填し、熟成させる

トリフ入りだけでなく、パプリカやトショーシ入りのサラミ、表面をグリーンコショウでまぶしたサラミなど種類
は豊富。 森のイメージを出したトリフ入りサラミは、店内の厳選赤ワインと共にグルメ志向をくすぐる。

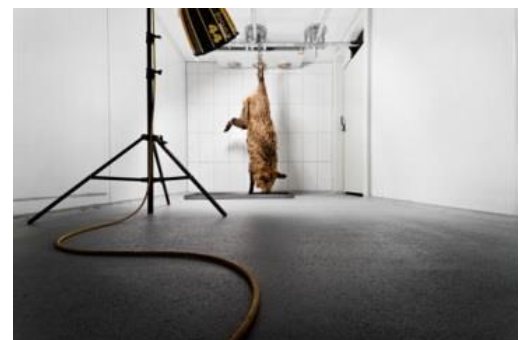
この店の鹿サラミの美味しさの秘訣は3つ

1:トップクラスの肉しか仕入れない

- 使用している原料肉の80%を、提携している狩猟者40名からの持ち込みでまかなう
- 樹上の見張り小屋からの的を狙って、撃つ位置を限定した、傷が少ない上質の屠体をもたらしている
- 専門の衛生機関の指導者を呼んで狩猟者の教育を6週間ごとに繰り返し行い、特に衛生面に細心の注意を払って扱うように指導している

2:肉の使用方法は餌を知ってから

- 狩猟者は毎日24時間、いつでも予め預かっている鍵を開けて、屠体を店の所定の保管場所に持ち込むことが出来る
- 保管室に持ち込んだら、フックに吊り下げて、捕獲場所、その周囲の樹木や草の種類など、周辺の餌にしていた植物の種類を書き込む
- エサにしていた植物で、肉質や持ち味が違うので、翌朝、チェック表を基に、そのエサを確かめてから、生肉で販売したり、加工品にしたりとマイスターが判断するとの事



どの肉でもサラミに出来るということではないとのマイスターの弁。

3:熟成

- 鹿肉の熟成は、温度管理と熟成度がとても重要で、きまった熟成方法だけでは良い結果は出ない
- 自分の目で見て、触って、熟成の段階を見極める

もちろん、きちんと温度管理された熟成庫で管理されている

販路はあちこちに

出来上がった鹿サラミは2kgの1本売りか、スライスでも販売する。

遠くデンマークに近い、生牡蠣で有名な海辺の街 Sylt までも製品を配送しているほど、ドイツ全国のホテル、レストランから注文を受けている。



このドイツ国内のガストロノミー組合加盟店へは送料無料で配送している。

個人の注文も多く、ドイツの南西4分の1の範囲をカバーしている。

衛生管理

野生の肉は、日本の厚生労働省の指導でも、寄生虫やE型肝炎ウイルスの問題があり、その利用方法には最新の注意が必要。通販市場でも鹿のステーキ肉や生ハンバーグなど、品数も豊富だが、きちんと加熱して食べてほしいと指導している。

インターネット通販でも、ちらほらとジャーキーやウインナー、サラミも登場している。

加熱しないサラミの製造には、原料肉の安全性、解体処理の適正などが特に重要な課題となる。

この Nieding 氏の店では、この衛生管理を最重要テーマとしてコントロールに徹している。

保管場所と製造工房の徹底的な消毒と安全管理を行い、EU 公的機関の検査結果でもトップクラスの管理状態だとの評価を得ている。