

SUEFFA(ズユ ファ) シュトユットガルト 国際食品見本市

ハム&ソーセージコンテスト・エントリートゥアー 参加者募集

2008年10月5、6、7日(日～火曜日)に開催されますSUEFFAに今年も参加者を募集いたします
今年から、会場が空港近くの新築されたメッセ会場となります

日程は10月2日(木曜日)成田出発 全行程8日程度を予定しております

詳しくはお電話にてお問い合わせください お申し込みの締め切りは5月末日とさせていただきます

お問い合わせ、お申し込みは 電話0297-46-0211 ヘラスパイスジャパンまで

ビアホールの新聞 ～常連客を作るコミュニケーション作り



ミュンヘンの南部 Tegernsee(テーゲルン湖)のほとりにあるビール醸造所 Braeuftueberl(プロイフテュ ベール)は直営のビアホールが遠くからの来場者も多く人気のスポット

大きなホールが2つある建物ですが、夕方6時以降は予約がないとなかなか席につけない メインはもちろん出来たてのビール各種 料理はヴァイスヴルストを始め、ソーセージ、フライシュケーゼ、肉料理様々!!

使い込んだ木製のテーブルとベンチには 毎月発行される二つ折りの新聞が置かれて情報発信している

毎号、経営者の顔とコメント、働く人の紹介、季節の催しのお知らせ、近隣の観光地の情報、季節の料理の紹介、来場者との記念撮影と感想なども掲載されている

とくに常連者はコメントを多く寄せており、記事になることも楽しみの一つらしい

建物の外にも 湖を見ながらの席もあり、真冬でも日光浴をしながらビールを楽しんでいる



だいたいこのビアホールも常連客のみが座れる決まったテーブル(Stammtisch シュタムテイッシュ)があり Stammkugel(シュタムクーゲル)というマイビアマグも保存されており毎晩といっていいほどこのテーブルに顔見知りが集まることになる

ここプロイフテュ ベールには1981年からの常連客が27年間もほぼ同じ顔で続いている

毎晩、政治問題や経済問題など議論好きのドイツ人らしく、夜遅くまでビール片手に話をしてストレス解

消！！料理はあまり取らず、話が盛り上がると、誰かが合い間にシュナップス(40度ぐらいの焼酎)をみんなにおごと次は誰かが皆にまたシュナップスで乾杯、というのがドイツのビアホールの毎晩の風景である！
毎月発行の新聞にコメントを書くのも常連客を増やすのに大変役に立っている

おいしいレストランはハイウェイにあり！！



1972年にオーストリアのアウトバーンに登場したレストランRosenbergerは35年たち、さらに料理を充実させインテリアも豪華、ギフトショップなどのテナントも充実して、しっかり満足いく食事を提供しており、15店舗に拡大している

店内では Markt 方式で サラダバー、グリルコーナー、パスタコーナー、中華コーナーなどヴ

リエーションが充実 とくにパステーテンやアスピック、キッシュなど前菜にも力を入れ、ハイウェイレストランとは思えないグルメ志向で来店者を満足させる トレーに各自 食べたいものを取り、最後にレジで計量して料金を支払う仕組み



地下にはキッズの遊び場もあり、年齢を問わず 好みの食事をゆっくりと取ることが出来る

食事だけでなく、ケーキ、クッキーなどのテイクアウトも出来るし、ブティック、スポーツ用品など買い物もテナントが5～6店舗入店している
また 情報満載の冊子にはオーストリアの名物料理のレシピなどもあり、手に取る客が多い



ドイツ国内ではMarsche(マルシェ)が繁華街のビル地下などで、Markt 方式でサラダバーを中心においしい料理を提供、手軽に欲しいものを欲しいだけ取ることが出来るが、まだドイツのアウトバーンではこれほど充実したレストランは見かけない

Herzlich willkommen!

Die erste Nacht für das Reisen beim Reisen!
Die Rosenberger Markt- und A-la-Carte-Restaurants:
15 Mal in Österreich!

<p>1. ST. PÖLTEN A-3263 Völkendörf 02748921 50 02748927 06-00 stpoelten@rosenberger.co</p>	<p>2. GÖLLING OST A-5438 Golling 06244204 34 06244201 34 golling@rosenberger.co</p>	<p>11. EBENBRUNNEN A-5001 Ebenbrunn 04732028 43 04732028 43-4 ebenbrunn@rosenberger.co</p>
<p>2. TRUCK STOP ST. PÖLTEN A-3263 Völkendörf 02742742 13 02742770 00 stpoelten@rosenberger.co</p>	<p>3. VÖP A-6134 Voep 05240640 31 05240640 31-16 voep@rosenberger.co</p>	<p>12. VÖLKERMARKT A-8100 Völkermarkt 0429103 11 0429103 11-21 voelkermarkt@rosenberger.co</p>
<p>3. HAAG A-3263 Haag 07434421 00 07434421 00-20 haag@rosenberger.co</p>	<p>3. HERRBRUCK AMPFANG A-4009 Herrbruck 0522334 64 31 0522334 64 31-00 herrbruck@rosenberger.co</p>	<p>13. GRALLA WEST A-8430 Gralla 03452849 46 03452849 50 gralla-west@rosenberger.co</p>
<p>4. ARSFELDEN SEE A-4802 Arsfelden 07229821 00 07229821 00-20 arsfelden-see@rosenberger.co</p>	<p>3. PETTRAS A-6438 Pettau 06283073 30 06283073 30-20 pettau@rosenberger.co</p>	<p>14. GRALLA OST A-8430 Gralla 03452847 71 03452847 71-20 gralla-ost@rosenberger.co</p>
<p>4. LINDBACH NORD A-4863 Lindbach 07612462 39 07612462 39-20 lindbach@rosenberger.co</p>	<p>10. WIESENBERG A-6843 Wiesenberg 05576778 00 05576778 00-20 wiesenberg@rosenberger.co</p>	<p>15. WIEN - CITY CENTER A-1010 Wien, Meiselberg 2 01502 34 30 01502 34 30-20 wien@rosenberger.co</p>

牛肉の生ハム！！天日干し！！??????



昨今 イベリコ豚がブームで、とくに香り、味ともにイベリコハムは生ハムでも最高の値段！！日本人にも生ハムの風味と食感は好まれる味です イベリコ、セラノ、パルマなど生ハムといえば豚肉ですが、スイスでは牛肉を熟成させたしっとりとした食感のビュントナーフライシュという牛肉の生ハムが有名です



スイスのエレガントな街、ザンクト・ガレンから南下したAmmerland地方は山岳地帯を国道 29 号が走るグルメ街道です

町中の可愛い木組みの家は外壁や窓に花柄の模様が書き込まれている町Appenzell(アッペンツェル)は町並みを見学する観光客だけでなく、チーズでとくに有名な町です



「わざわざ遠回りをしてこここのチーズだけは買って帰る」なんて言うドライバーも多い



山間のBuendner地域は細い街道沿いに小さなハム工房が並ぶひなびた山の村

そこでは昔ながらのスモークした牛肉の生ハムBuendner Fleisch (ビュントナーフライシュ)が有名

ねっとり・しっとり・熟成した香りが赤ワインとよく合う、牛肉ならではの味わいがある。Grischuna社は伝統ある肉屋で現在は中堅の会社

もちろんビュントナーフライシュを求めて客が訪れ、国道沿いにある工場に併設した売店には日曜日でも買い物客で繁盛している



ビュントナーフライシュは牛のモモ肉を塩漬して軽く燻製した後、山間の谷間の風とおしの良い場所で天日で

干して熟成させ、2回型押しして四角く整形。

水分量も非常に少なく肉質が詰まった硬いハムであるが、スライサーで薄く切るとネっとりした柔らかな生ハムである スイスという高地で乾燥した、清浄な山の空気の中でしか作れない生ハムであり、まさにその土地でしか求めることが出来ない伝統の技で世界の珍味のひとつと言われる



脂肪は少なく赤身部分だけであるが、噛み締めると大変香り高くアミノ酸が多く うまみがあり、ワインにたとえるとフルボデイの味わいといわれる

そのまま薄いスライスで赤ワインでいただくのが一番のお勧めであるが、もちろんスパゲッティ などにい

れてもおいしい食べ方である

前菜に使用しても 赤身の色が大変美しく 高級感がある食材である

豚肉を食しない人たちにも大変人気があり、この店ではサラミやソフトサラミ、サラミスティックなど 様々な商品展開をしている <http://www.grischuna.ch>



リンダーザフトシンケン

～牛肉のしっとりハム Rindersaftschinken

は 牛もも肉をしっとりと仕上げた加熱ハム
前菜やサンドイッチ、カナッペなど、そのままでも、料理にもと
用途が広く食べやすい柔らかい牛肉のハムです
天日干しは大変な作業ですが、こちらは手軽に出来ます

10ℓ分のピクルル液

原料 水 9500cc

塩 530g

発色剤 20g

ヘラ・バックシンケン 500g (商品コード: 110762)

作業手順

- 1: 原料全部をよく混ぜ合わせる。
- 2: 牛もも肉に注射する。肉重量に対して、10%～15%～の注射量。
ミートネットに入れる。(大きさは、600g～1kgまで)
- 3: ピクルル液の中に3～4日漬けて置く。
- 4: スモークハウスで乾燥・燻煙・ボイルする。

乾燥 55℃～燻煙 60℃～ボイル 80℃～中心温度72℃

注意点) スパイス液 (ヘラ・バックシンケン) に付きましては、最初は、標準使用量の上記の方法でやってみて下さい。

もし、スパイス液が、強いように感じられましたら、400gのヘラ・バックシンケンに対して、水を9.6ℓにしてみてください。塩と発色剤の分量は、変更しないでください。

スナックフード: 前菜編・その6 ゆで卵のカナッペ

物価の優等生 卵は手ごろな材料～ゆで卵は誰でも好きなアイテムとして パーティーメニューにお勧めです



1: 卵は固ゆでにして完全に冷却しておくことが衛生面でのポイントです

2: 半割りして黄身を取り出し、レモン汁と塩、マヨネーズを加えて基本のピューレを作る

3: 加える具材で変化をつける

練り込み材料: パプリカパウダー、ガーリック&ハーブ、レバーペースト

トッピング: リンダーザフトシンケン、スモークサーモン、オリーブ、チーズ各種、オイルサーدين、キャビア、イクラ、アボカド、オニオンスライス、ピクルス等