



3月2日(火)～5日(金)開催 千葉幕張メッセ

当社は今年もドイツブースにて出展いたします
様々な新企画メニューを実際に調理して展示いたしますので、ご
試食いただきながらご説明させていただきます

千葉幕張メッセ・ホール5 D02 03ゾーン

ヘラ スパイス ジャパンブースへどうぞ！！

昨年好評でしたショウキッチンにて、ドイツ人有名シェフによる調
理実演、ご試食もご入場いただけます

またラウンジもご用意いたしておりますので、ぜひお立ち寄りくださいませ お待ちしております

フィンガーフードはインターナショナル！！

カロリーの心配やヘルシー志向から、量より
質“を求められる昨今。

パーティ メニューも 大皿にふんだんに盛ら
れたハムソーセージから、スモークフィッシュ
の盛り合わせや、野菜、ゼリーを使った小ぶ
りのカナッペなど、フィンガーフードが必ず注
文を受けるようになって肉屋ではフィンガーフ
ードのデザインアップに必死である



黒塗りの板に可愛い前菜3種盛りつけ・・・
どこか日本の料亭での先付けかと思うような
和食の美しさが海外でもトレンドとなり、海外
で活躍する和食の料理人も珍しくないだけで
なく、創作和食の達人のもとへ修行にくる、海
外の有名レストランのシェフも珍しくなくなっ
た。

盛りつけの美しさを競う作品群は和食の世界
のようにも見える。ドイツでは、このジャンルが
ますます洗練されて来ていると実感する。



写真上段は2009年10月SUEFFA 審査会場
下段は食肉学校フィンガーフードセミナー
気軽に出来るカナッペからまずやってみでは
どうでしょう！！

のせるだけのステップ1～トースト花型編



クッキー型でカットしたトーストを土台に・・・チーズ&パプリカ、スモークサーモン&大根、ボンレス&大根
ステップ2～トースト丸型編=置き方とトッピングに工夫



イチゴ&くるみ プラムスライス ミニハンバーガー
クッキーや野菜の型抜きでいろいろ応用出来る！

ステップ3：キュウリの縦スライスのヴァリエーション

四角ボンレスハムとのロール オーバツダ(パプリカ、オニオン入りクリームチーズ)詰め

鶏のファルス 生クリームトッピング



キュウ리를縦にスライスしてスライスソーセージとの組み合わせはいろいろ出来る！！水分には要注意！
ローストしたナスやズッキーニでも代用出来る

ステップ4：ゼリー編～カラーアスピック



(左)スモークサーモンチップ&クミンゼリー、シュリンプトッピング

(右)アボカドゼリー&トマトピューレ、シュリンプトッピング

ステップ5：アスピックパフェ

シンケンアスピック&ホースラディシュトッピング、スプーン添え

3層アスピックパフェ各種



ステップ6：番外編

ゆで卵&スモークサーモンの薔薇

キューリ土台フリカデル・トマトソース

ホウレン草入りコールドカットアニマルフェイス



仔牛肉のロースト・ツナソース

フライドシュリンブ デイップソース

フリカデル+トマトのてんとう虫

