



## ヘラ 2010 年度第 2 回セミナー開催



5月31日 ドイツヘラ本社より食肉加工のスペシャリスト・アンドレアス・ベッカー氏を招いて21名の参加者を迎え7種類のハム・ソーセージ実演と講習を行いました

ベッカー氏の細かな説明に、ご参加の皆様も熱心に

メモをとり、今後の製品作りに活用出来ると感想を述べられました。ベッカー氏のセミナーは長年の実践にもとづく確かなアドバイスをされることに定評があります ヘルマンラウエ社のトップ技術者アンドレアス・ベッカーの人物とは???



### 私の仕事の目標は「正しい製品を広めること」

氏名: **アンドレアス ベッカー** Andreas Becker

ハム・ソーセージ食肉加工品技術者として67カ国を飛びまわっている

**生年月日** 1959年8月27日 満50歳 妻と息子が2人

ブレーメンの近く Bad Themfelde 出身

父 Hans Becker(食肉マイスター)の次男として生まれる

祖父、父は食肉店経営 ちなみに兄は食肉加工業は継がなかった

1975年(16歳)レーリック(見習い)開始

1978年(19歳)ゲゼレとして他店で働く

1979年(20歳)OrdenburugのSchlitz社入社

1979~1980年(20歳~21歳)兵役でドイツ海軍に入隊

1981年後半 Schlitz社再入社 日産80t

1982年(23歳)マイスター資格取得

1982~1988年 Ruegen Walder 社入社 Teewurst でシェア1位の加工会社 工場長就任

1985年(26歳)結婚

1988~1993年(29歳)アメリカ合衆国イリノイ州 Blue Ribbon 社より招聘 工場長就任

1993年 ドイツ帰国 Schlitz社再入社

1995年(36歳) **Fleischerwirtschaft 食肉加工経営学士取得**

スーパーチェーン最大手 EDEKA 食肉加工部門立ち上げに参加

食肉工場部門の企画と社員教育技術指導を担当 工場長兼務

1998年(39歳)ヘルマンラウエ社に招聘され、海外担当技術者として、世界中の食肉業界を回る

67カ国・南アメリカ(チリを除く)以外はほとんどの国を訪問、技術指導に当る

様々な国の経済事情や食文化を知り、その土地にあった製品の提案に努力している



仕事の目標は、「正しい製品作りを伝えたい」との事

つまり正しくない製品が多いということか??

趣味は小型飛行機で空を飛ぶこと(地元の飛行クラブ所属)、人と会って話をする事、電車モデルの収集、旅行、自宅に人を呼んでのBBQ、庭作り

## グリルシーズン到来



戸外で炭火で焼くお肉がおいしい季節になりました

BBQ といえばドイツではオイルスパイスに漬けた肩ロースやソーセージがメイン

この BBQ ではハンバーグ(加熱処理済み)も焼いています

ソーセージは粗挽きオールポーク、カレースパイス入りカレーウインナーもあります



ポテト

サラダを添えて皿に盛ると ナイフフォークの大きさでその腸詰めのジャンボさがおわかりでしょう  
ドイツの腸詰めの重さは、ほとんどが80gはあります  
この会場ではこれで3.5ユーロでした



これは イベント会場でのソーセージスタンドの辛子メーカーのセルフ用ディスプレイ :



左よりトマトケチャップ、中辛マ

スタード、甘口マスタード、ポテトフライ用マヨネーズドイツ、ベルギーではポテトフライにはマヨネーズをつけるのが好まれています

## お家でレストランの味を～中食の隆盛



これはミュンヘンの食料品売り場  
生肉売り場の近くに様々な惣菜が並ん  
でいる  
とくに4人分の量の具たくさんのスー  
プの種類が豊富  
人参スープ、豆のスープ、きのこのス  
ープなど、透明ケーシングに入れられ  
ているので中身の具の量も良く分かり、  
袋をカットしてお鍋で温めると軽い食  
事がすぐ出来あがる 冷蔵庫にあるソ

ーセージなどを加えれば更に栄養満点！ スープだけではなく、ジャガイモのピューレやイン  
ゲン豆のソテー、ケールキャベツのソテーなど付け合わせも豊富にそろっているので、グリル  
チキンや鴨などを買えばすぐにお皿に盛りつけられる。この包装形態はエコでもあり、このま  
ま湯煎も可能なのでレンジを嫌う人も買う！スープで400g入り、野菜のソテーで380g  
価格はどれも3.99ユーロ



これらはレンジ用メニューの数々  
左：ブロッコリー&ポテト角切り添え  
のメットヴルスト  
中：白豆煮込みつきカスラー  
右：ポテトピューレとタマネギ付き豚  
肩ロースソテー  
左下：ザワークラウト付き焼きソーセ  
ージ、ポテトピューレ付きハンバー  
グ  
どれも高級感漂う品ぞろえ！！



料理本が飛ぶように売れているテレビでも人気の  
料理人アルフォンス・シューベック監修のレトルト  
も品揃えがたくさん

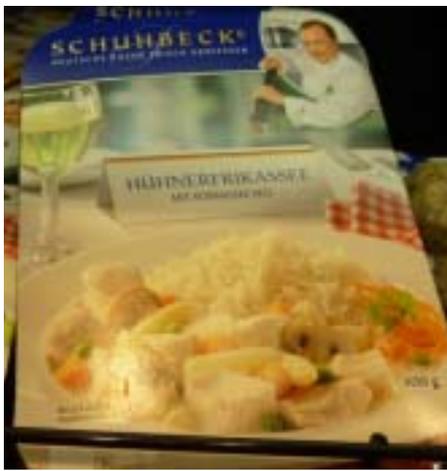
schweinebraten, (ローストポーク)

Schweine Madailon(豚ヒレのソテー)

schweinegeschnetzertes(豚肉細切りソテーペッパー  
クリームソース) Huenerfrikasse(鶏肉  
のクリーム煮ライス付き)など

どれも価格は3.99ユーロと御手  
頃！！一人暮らしにはこれで十分！  
このように個食化や、老人世帯の食事に





大きく貢献している  
食欲をそそる高級感あふれる写真が付いていることによって、視覚での満足感もある  
まるで有名レストランで食べているのと同じという満足感を持たせることも出来る販売形態であり、しかも都心の有名デパートの食品売り場でありながら、価格が低く抑えられていることが特徴 賞味期限はほとんどが 20 日前後である

ベルリンで一番有名な人は???



発展著しいベルリンの街角・・・信号待ちで立ち止まるとちょっと面白い風景に出くわします  
歩道の信号機の赤と青のサインが前後の2本で異なるのです  
写真手前は日本でもよく見かける普通の大人の歩く姿のサインですが、後方にはちょっと太っちょな可愛い男の子が元気に歩きだしているサインが見えます  
これは旧東ドイツ時代のレトロなアンペルマン Ampelmann (信号男)  
旧東ドイツ時代の物はどんどん姿を消しているのですが、このアンペルマンは今や懐かしさを超えてベルリンのいたるところに出没する人気者です  
ドイツ・ベルリンのシンボルとして様々なグッズになって専門店やレストランもあります  
Tシャツや生地のパターン、買い物袋やクッキー型など、本当に人気者の彼！ レストランもあり、ぜひ1アイテムは買って帰りたいものです！

<http://www.ampelmann-restaurant.de/>