

2016謹賀新年

2015年10月末に世界保健機関(WHO)の専門組織、国際がん研究機関(IARC、本部フランス・リヨン)が肉と加工品の摂取に対するガン発生リスクについて誤解を呼ぶ発言をしたことで、タイミング悪く歳末商戦は大打撃を受けてしまった。

突然、消費者に恐怖感をインプットしてしまったことで、その後いくら撤回しても失速状態は回復しない年末だった。

巻き返しをしなければ!! 不用意な発言の責任をだれも取らないのが役人?.....

消費税が2014年4月に8%に改定になって2年目、来年2017年4月には10%に...幸い(?)食品は8%のまま軽減税率、しかし外食は10%に...外食への影響が危惧される。

今後はさらに中食が充実し、“惣菜をゆっくり自宅で”というパターンが増えるのでは??

2017年4月には、外食にしばらく足が遠ざかり、テイクアウトする商品に人気が出ると予測される。

現状よりもっとアットホーム感があり、もうすこし付け合せやソースに凝った料理を求められるであろう。

しかも個食時代、また現在4人にひとりが65歳以上の日本では、柔らかく食べやすいものに手が出そう。

なんでもチン! これからの中食



惣菜が進んでいるロンドン:上の写真はレンジで加熱するだけのローストポークやポークステーキ、ベーコン巻きステーキ4種。

右はビーフと具材、プルドミートが個別パックされたタイ風チキンヌードルなど、買い置きできる商品が多数!!



ロンドンのTescoなど~大型スーパーは調理済み冷蔵惣菜のパラダイス!! エスニックからウエスタンまで豊富。



価格はスープ 2.5ポンド(360円) 肉料理 1個 3.75ポンド(680円)

3つまとめて10ポンド(1800円)など、手軽なプライス設定。

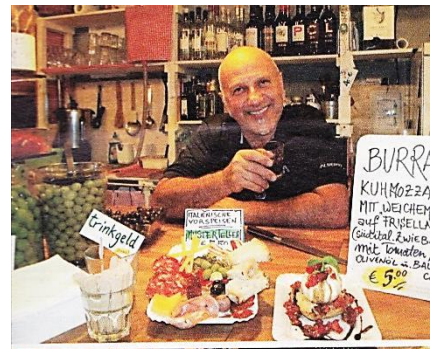


Street-Food-Convention 街歩きフード見本市

11月12、13日ドイツ・ニュルンベルグにて食べ歩きできる手軽な食べ物
の大会が開かれた～世界中から、美味しいものが集結、イタリアからはア
ンティパスタ・前菜のトレーいっぱいの盛り合わせが5€と手軽。

台湾からはトンポウロウを蒸しパンにはさんだ Gua Bao、日本からはなんと
たこ焼きが登場。

もちろんカレーヴルストやケバブ、ピザ、ハンバーガーは出場しているが、
中でもプルドミートを挟んだバーガーもトレンド＝ヘルシーさが女性に人気



プルドミートバーガー



世界の企業トップ10～豚の屠畜数2014年 afz11月発表

順位	企業名	屠札数 単位/百万	%	所在地
1	WH Group	47.2	25.0	USA 中国、メキシコ、 ポーランド、ルーマニア
2	Danish Crown	20.7	11.0	デンマーク、ドイツ、ポーランド、 英国、スウェーデン
3	Tyson	19.9	10.6	USA
4	JBS	18.7	9.9	ブラジル、USA
5	Tönies	17.2	9.1	ドイツ、デンマーク
6	Yurun Group	16.5	8.8	中国
7	Vion Food Group	15.7	8.3	オランダ、ドイツ
8	Hormel	13.0	6.9	USA
9	Coren	10.0	5.3	スペイン
10	BRF	9.6	5.1	ブラジル
合計		188.5	100%	

ドイツ国内企業では何年もトップに君臨している企業:テニーズは、世界では5位にランキング、2位のヴィ
オンフードは7位につけている。

屠畜数では中国の大企業 WH グループがトップ 10 企業の 25%のシェアを誇り、テニーズは 9.1%にとどま
っている。

WH グループでは1日に約13万頭を処理、テニーズは1日46、600頭となっている～WHグループの巨大さ
がわかる。

私の好きなソーセージ屋さん～ベスト10～2015発表

ドイツ食肉新聞 afz では、恒例の2015年の消費者投票による Wursttheke(ヴルストテーケ:ソーセージ部門)ベスト10が11月末に発表になり、今年の No.1 は大手スーパーRewe-Center レーヴェ・センター:ダルムシュタット店(フランクフルトの南)が選ばれ、2位もスーパーRewe の Elsterwerda 店に決定。

3位はスーパーEdeka の Dingolfing 店

単独店舗より大手スーパー内の店に足が向いている事が顕著であることと、スーパー内でも対面販売が充実している事が特徴であることが読み取れる
写真左より1位、2位、3位の店:資料 afz



選ばれた理由 対応が良いとか、仕事が素早いとかは基本中の基本・・・消費者がここに来てよかったですと満足感を得られる様々な条件がある。1位の店は商品の内容表示が明確で、すべて袋をひっくり返してじっくり見て説明を聞くことが出来る事、

2位の店は色素や調味料、グルテン、乳糖などを使用した製品を扱っていないこと、

3位の店は12mの長いショーケースに12人の販売員が立っており、お客への対応がきめ細かいこと。

隠れ審査員 FrankBott 氏の評によると、1位の Rewe-Center は販売員が1mごとにお客と対面し、販売に大変活気があり、人員の配置と対応が的確であり、説明も明確、何しろ商品を受け取る時のお客側からの「ありがとう！！」の声がとても多いと感嘆している。

(ドイツでは、お客も帰り際に、お互いに“Danke !”というのが習慣 です)

順位	私のお気に入りのソーセージ店: ベスト10～2015年	所在地
1	Rewe-Center	Darmstadt
2	Rewe	Elsterwerda
3	Edeka	Dingolfing
4	Bungert : 衣類も充実した量販店	Wittlich
5	Edeka	Mülheim(Ruhr)
6	Jibi	Steinhagen
7	Real	Essen
8	Rewe	Wolfratzhausen
9	Sky : ドイツ北部に100店舗のチェーンスーパー	Lübeck
10	Tegut	Marburg



Jibi(イービー)はドルトムント北部ヴィーレフェルトを中心に50店舗を展開する中堅スーパー＝ 小型店も多くきめ細かな対応と、独自の製品が顧客を満足させている。

Tegutは290店舗でBio製品を充実させている食品専門スーパー。



消費者は、なるべく添加物が少ないものを求めている傾向が、この結果でもわかる。

Wurstって何? その8・・・マスタード

ソーセージにたっぷりつけても、和辛子のようにツーンと来ないマイルドなドイツの中辛マスタード・・・腸詰め用マスタードはクリーム状の練り辛子がメイン。粒状のものは甘いのがほとんどで、ヴァイスヴルストやフライシュケーゼなどにどっさりとのせて食べるのが特徴です。

ドイツ各地の自家製辛子を製造する中小メーカーも人気。カレー、ニンニク、チリ、ワイン、蜂蜜など様々な味のヴァリエーションで製造、1810年の創業で博物館も併設しているSenfmuehle(ゼンフミュール世界最古の辛子挽き水車小屋:ケルン)は有名 <http://www.senfmuehle.net/>

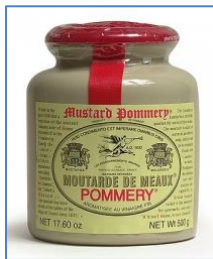


ドイツ製のマスタード

上段左から Handlmaier ヘンデルマ

イヤー 甘口と中辛、Schwerter シュヴェルター、Löbensenf レーベンセーフ、Develey デヴェエリー、Alstertor アルスタートアー: デュッセルドルフスタイル、Monschauer モンシャウアー、Thomy トミー

レーベンゼンフは辛味が強いのが特徴で、Medium と Extra があり辛さが好きな人には特に人気がある



フランスのマスタード: Pommery ポメリ、Dijon デイジョン デイジョンの中辛は粒状が有名

オーストリアの

マスタード: Dr.Schweitzer の Sarepta Senf ザレプタゼンフ



食肉加工・ソーセージの博物館



Fleischer Museum フライシャムゼウム: ベープリングェン ドイツ食肉組合の歴史的資料を多数保存の最古で唯一の食肉手工業博物館 閉館の報道があったが、市の予算で続行している模様。



<http://www.museum-fleischerhandwerk.de/de/index.php>

SchweineMuseumStuttgart シュバイネムゼウムシュトゥットガルト: 豚と豚肉料理の博物館+レストラン~シュトゥットガルト屠場内にある <http://www.schweinemuseum.de/>



DutschkesFleischermuseum デュチュケス・フライシャムゼウム

食肉加工とパーティーサービスと博物館~ハーメル: 25名からは中で食事もできる。 <http://www.knabberstangen.com/Fleischermuseum>

Wurst て何? シリーズ終り