

挽肉は、片手で食べる人気メニュー！！ 移動販売で成功

ハンバーグ、ミートボール、つくね、そぼろ、餃子、焼売、チリコンカン、・・・ ひき肉料理は世界の人気料理～これ一筋に展開して成功している会社がハンブルグにある

Hackbaron (ハックバロン ひき肉男爵) Hackbaron.de

創業者は Nils Enge (左) と Michael Huggle (右) の二人

そのアイデアがすごい。クラシックな食べ物を新しい食べ方で！！パ

スタもカップで！！すべて片手で食べられる、ハンディフード！！移動販売であちこちに出没！！

週4日程度、週末中心に各地で開かれる StreetFestival に出店、しかも予定をネットで前もって知らせておき、そこに客を集めるのだ。店の名前はハックバロン (ひき肉男爵)

ミートボールはドイツ語で Hackball (ハックボール=挽肉の団子) シャベリやすい言葉であり、覚えやすい言葉なので、それをもじってハックバロンという店名にしている=メニューはいたってシンプル

A: ミートボール MEATBALLS

5個入り ソース無しまたは2種のディップ又はトッピング NAKED ODER TOPPED

5 Meatballs inkl. 2 Dips oder inkl. Topping

3個のサンドイッチ: リトルイタリー SANDWICHED "LITTLE ITALY"

プロヴァンスチーズとルッコラ、チェリーソース 3 Meatballs, Provolone-Käse, Ruccola, Tomaten, ChimiCherry-Cream

3個のサンドイッチ: 地獄のキッチン SANDWICHED "HELLS KITCHEN"

ハラペーニョ、トマト、玉葱、アヴォカド、スパイス-BBQクリーム 3 Meatballs, Jalapenos, Tomaten, Zwiebeln, Avocado + SpicyBBQ-Cream

3個のサンドイッチ: 男爵 SANDWICHED "THE BARON"

チリコンカン、チェダーチーズフレーク 3 Meatballs + Chili con Carne + geriebener Cheddar

B: その他

チリコンカン、パスターボロネーズ、シーザーサラダ、チリコンカン焼きチーズのせ
バーガーは6種類

C: バーガーBURGER

ニューヨーク・チーズバーガー "New York Cheese" BURGER

牛肉パティ、チーズ2枚、オニオン、ピクルス、レタス、マヨ、ケチャップ

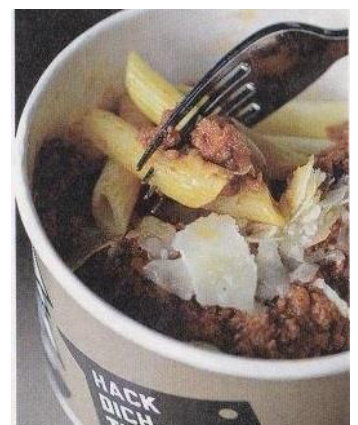
Rindfleisch Patty, 2x Cheddar, Zwiebelmarmelade, Gewürzgurke, Romanasalat, grober Senf,

Mayo, Ketchup

デンマーク・クラシック "DANSKE KLASSIK" BURGER

牛肉パティ、ディップソース、甘口ピクルス、ローストオニオン、レタス、トマト Rindfleisch Patty, Hackbarons Dip, süßes

Gurkenrelish, Röstzwiebeln, Romanasalat, Tomaten



ファイティング・アイリッシュ“Fighting Irish” BURGER(戦うアイルランド)

牛肉パティ、アイルランド農家のチーズ、ベーコン、ほうれん草、キュウリ、BBQソース、目玉焼き、ポテトチップス Rindfleisch Patty, Irish Farmhouse Cheese, Bacon, Babyspinat, Gurken, SpicyBBQ-Cream, Spiegelei, British Chips

ハンバーグクラシック“Hamburger Klassik” BURGER

牛肉パティ、トマト、キュウリ、サラダ、バーガーソース Rindfleisch Patty, frische Tomate, Gurken, Salat, Hackbaron Burgersauce

チーズバーガークラシック“Cheeseburger Klassik” BURGER

牛肉パティ、トマト、キュウリ、サラダ、バーガーソースチェダーチーズ Rindfleisch Patty, frische Tomate, Gurken, Salat, Hackbaron Burgersauce, Cheddar

ハックインロール(ロックンロールを模している)“Hack ´n Roll”

HACKTASCHE

牛肉の挽肉とアジア風野菜の春巻き Bestes Rinderhack mit frischem Asia-Gemüse in Frühlingsrollenteig そのほかサラダ、ドリンクもある

<http://hackbaron.de/> 2017年4月には、店舗もオープン



Street Food Festival ストリートフードフェスティバル

東京秋葉原など、外国人観光客に人気なのがたこ焼き！！ 片手で食べられる手軽なスナック！！ 世界各地で StreetFoodFestival はドイツ、デンマークなどのヨーロッパ各地、フィリピン、タイなどアジア各国で、集客力ある大きなイベント。Hackbaron も移動式店舗から、成功した例 若者対象のメニューと、スマホ時代に適応した販売方法が当たった。



ハンディフードは必須アイテム

2016年、ドイツでの、パン屋さんと肉屋さんの双方でのスナックへの取り組み方が報告された。

パン屋と肉屋の比較：

持ち帰り率	テイクアウト	店内インビス		
肉屋	60%	40%		
パン屋	52%	46%	同等 2%	
売上占有率	20~30%	30~40%	40~50%	50%以上
肉屋	80%	13%	5%	2%
パン屋	30%未満	0	0	0



1週間に4つの倒産・・・その衝撃

前号でお知らせした4月26日のLutz社の破産申請に続き、ドイツ国内で同じ週に同業者3つが倒産した・・・Lutz Fleischwaren GmbH、Lutz Convenience Food GmbH、Artland Convenience GmbH、

August Strothlücke (Astro)の4社である。

親会社であったVionグループの話では、財政問題は数年前から起こっていたことで、2014年にすでに投資会社Paragon Partners社に、“Lutzパック”として7社(前号参照)まとめて売却した。クリスマス商戦を目前に生産をアップさせていた時に、突然2017年1月9日に、ビール会社Bitburgerの社長Dr. Welner Wolf氏が社長になり、現社長Norbert Barfuß氏を解雇すると発表になり、各社の社員は驚かされた。



その3か月半後に、とうとう経営自体が破たんとなり4社の同時倒産となった。Vionグループよりも売上が多く、常時、売上高1位を維持しているTönniesグループは、大きな4社が同時倒産した影響で、屠札、解体業務の依頼先が、一部の地域で奪われてしまい、各地で新たに処理業者を手配している模様である。今、ドイツの食肉加工会社は、原料肉の高騰と、包装資材のコストアップなどで、値上げしたいにも関わらず、スーパーの価格競争の圧力下で、どうにも動きが取れない状態だと言われている

2016年度～ドイツ：食品販売～売上ランキング

ドイツ国内のスーパーマーケット、ディスカウントスーパー、通販、様々な方法で食品を販売している企業の売上が公表された

順位	企業名	売上高・百万€	対比2015年	店舗数	市場占有率	店舗毎売上
1	Edeka	53,806	+2.5	13,308	20.1	4.04
2	Schwarz Gruppe (Lidl)	37,764	+2.2	3,850	14.1	9.8
3	Rewe Group	35,774	+4.2	6,940	13.3	5.15
4	Aldi (Nord & Süd)	28,315	+1.5	4,195	10.6	6.74
5	Metro Group	26,268	-11.0	815	9.8	32.2
6	Amazon 通販	10,401	+19.7	-	3.9	-
7	LekkerInad 通販	9,265	+2.3	-	3.5	-
8	Tengelmann	7,574	+0.3	3,316	2.8	2.29
9	d m	7,496	+6.6	1,825	2.8	4.1
10	Rossmann	6,100	+5.4	2,055	2.3	2.96

店舗ごとの売り上げでは、Metroは業者向けなので、購買金額が多いので、同列の比較にはならない。

2位のReweグループの勢いが、店舗毎販売高で9.8M€、伸び率4.2%と上位2つの企業を大きく離している。

9位と10位の企業はドラッグストア、化粧品等の販売がメインではあるが、食品部門にも強いことがわかる。

8位TengelmannはEdekaとReweに吸収されたため、今後は調査対象には入らない。

似てるようで、似てないもの・・・シリーズ1：砂糖と塩

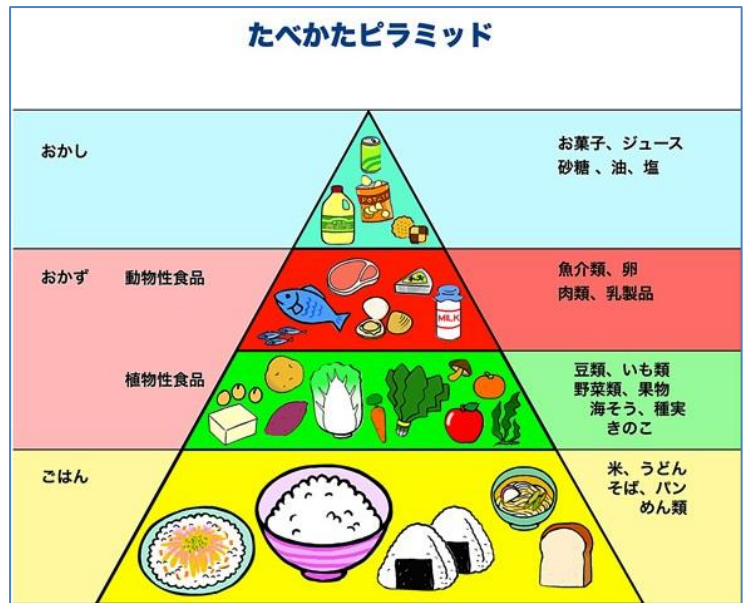
砂糖：は栄養ピラミッドでも頂点にあり、量的にはなるべく少なく摂取してほしい物質！！

WHO の指導では1日にティスプーンで6匙が限度と定める。

子供は3匙まで！！

砂糖は糖質だけでなくカロリーも高く、肥満の原因の第一要因で、糖尿病や心臓疾患をもたらす。過度の摂取はがんの発生との関連も否定されてはいない。

認知症を誘因する原料とも言われている。



利点：砂糖は“幸せホルモン”であるドーパミンの分泌を促す効果が高く、気分の高揚を促し、そのメカニズムはヘロインやコカインなどのドラッグと同じ効果を持ち、科学的には砂糖は中毒作用を持つと定義される。

砂糖の代用をするキシリトールやソルビットなど、人工甘味料が、糖質ダイエットにもてはやされているが、摂取量が増えると分解するリスクが肝臓に大きくかかるので、頼り過ぎにも注意。

塩：は生き物とその生命を維持するためには無くてはならない大切な物質で、ナトリウムとクロリッドから成る。

人間の血液中と体内組織の0.9%を塩が占めており、50kgの人なら45gも塩だという事になる。

涙や汗がしょっぱいわけである。

WHO は1日の摂取量は5～6gが理想とするが、ティスプーンに摺り切り1杯の量で、日本人は12g～2杯は取っている～オーストリア人は15g～20gも摂取、高血圧に悩む人が多い。

添加物：ドイツ・オーストリアの塩はヨードを含んだ塩が多い。

ヨードは甲状腺腫瘍を予防する効果がある。

ヨードは海藻に多く含まれる成分で、海産物を多く摂る日本人は十分に摂取しているが、ヨーロッパの人々は食生活上不足しているので、塩にヨードを添加したヨード塩が多く出回っている。

ちなみに19世紀の女性の写真によく首にチョーカーという首飾りを見かけるが、あれはヨードの不足で、甲状腺異常(バセドー氏病)で切開した首の傷を隠すために考え出されたものと言われている。

またドイツなどで販売されている小袋入りのシーズニング、ドレッシングパウダー、ハンバーガーミックスなどは、ヨード塩を使用していることが多く、日本の食品法では輸入禁止となっている。

