

# Hela News 2018年1月号(269号)

ヘラ・スパイス・ジャパン株式会社

茨城県守谷市松ヶ丘1-4-1 <http://www.helajapan.com>

**2018 謹賀新年 コスパがキーワード 今年もヘラニュースにご期待ください！**

紛争無き、テロ無き、平和な地球であってほしいと、しみじみ思います。

温暖化と異常気象が進み、災害との背中合わせに生きていることを心して過ごしましょう。

100兆円を超えるばらまき国家予算は、スリム化どころか我々の税金と借金で成り立っている。

減税どころか、増税の一途をたどるこの国では自己防衛するしかない、貯蓄に動き、コストパフォーマンスが重要になって来た。

低糖質・高タンパク・低脂肪・すぐ食べられる、しかも低価格・・・難しい課題であるが、クリアできるメニューはある。ひき肉と野菜を組み合わせた煮込み料理は、価格的にもこなれたものが出るし、大豆加工品の展開ではソーセージではない日本らしい新しいルートを開きたい。

The 43rd International Food and Beverage Exhibition

**FOODEX JAPAN 2018**

国際食品・飲料展

2018年3月6日(火)~9日(金)幕張メッセ・フードテック2018に当社も出展いたします。

これからのコスパ商品をご提案したいと思いますので、ぜひご来場ください。

## ベジタリアン識別ラベル

ドイツでは、肉無しのハムソーセージが食肉売り場に普通に並ぶようになって、ベジタリアン用の製品を探すのは、袋の表示を注意深く見て歩かないと、うっかり間違ってしまうケースが増えてきた。

そこで、きちんと、検査機関での内容成分の検査を行い、ラベルに明確に表示するようになった。

製品の袋の上に、SGSマーク入りのベジタリアン用製品シールが貼られる。

SGSが認証していれば安心・・・と消費者には安心をアピール。

SGS(フランス語: SGS SA, Société Générale de Surveillance SA)は、スイス・ジュネーヴに本拠を置き、検査、検証、試験、そして認証を行う世界最大規模の企業。

世界各地域に1800以上の事務所と研究所を持つ。

日本法人はSGSジャパン株式会社。スイス証券取引所上場企業(SIX: SGSN)。



## ケバブあやうし！！ EUから撤退か？？

ドイツ人が好きな3大ファーストフードと言え、ハンバーガー、カレーヴルスト、そしてぐるぐる回して焼くケバブ。

トルコ人も多く住むドイツでも、あちこちでケバブの店を見かけ

る。日本でも、様々な場所で見かけるようになって来た。

新鮮なレタス、オニオン、トマトなど野菜もたっぷり食べられてヘルシーだと人気で、ドイツ人も大好きな食べ物。

羊の肉を薄切りにしてドラム状に積み重ね、回りが焼いてそぎ切りするスパイシーな肉は、焼き立てだから、ジューシーで美味しい。

安全の為、生地に安定剤が加えられており、EU 全体の食品衛生法では、禁じられているのだが、今まで大目にみられていたのが、環境保護の為に見直され、12月13日のドイツの新聞報道では、1週間後の EU 議会で、ケバブに関する法律が厳しくなるのではないかと懸念されている。

生肉にまぶすシーズニングについても、徐々に調味料も使用されなくなっている。

まず、撤退にはならないとしても、人気あるファーストフードだけに、食品に関する法律は気になるところ。

## 肉屋ベスト10・・・バイエルン州の表彰

バイエルン州は、肉屋の数もほかの州に比べ多く、個人で代々経営が続く老舗も多い。2017年度の肉屋ベスト10がバイエルン州経済大臣 Helmut Brunner 氏(写真前列左端)の表彰を受けたバイエルン州だけでも年間40億ユーロの売上高を誇る規模があり、3500もの店舗と2000のチェーン店舗から、品質と手仕事の技術力が審査される。2017



年度のベスト10に選出された経営者たちは、報奨金と品質と味と技術を証明する大きな後ろ盾を得る事ができ、永年に渡り、その店の格付けとして輝くことが出来る。

この肉屋ベスト10を企画しているのは、バイエルン州の政治家 Helmut Brunner 氏

### バイエルン州経済大臣：ヘルムート・ブルンナー氏(63才)

1954年9月14日生まれ 既婚、2子

1977年 CSU 党員となり、1981年両親の店を継ぐ。

1989年 CSU 委員長。1994年バイエルン州議員当選、2003-2008州議会議長を務め、2008年以降バイエルン州の食糧問題、地方経済、林業担当大臣を務め、現在に至る。

このブルンナー氏が、美食の宝庫：農業国バイエルン州の美味しいものを紹介して食文化の宣伝と発展に大きく寄与し、毎年、肉屋ベスト10 の企画を打ち出したことで、地方経済に大きく貢献している。

このように、ひとつの産業に永年寄与し、地方を隆盛に持っていく力をもっているのは、やはり、公的な人物や団体が多く、彼も実績を作っている良い例だろう。



## Food & Life in München



2017年11月29日～12月3日の6日間、ミュンヘン Messe 会場で、食の祭典が開催された。2004年から始まった食材と調理の6日間のお祭りは、15ヶ国300ブースの出展を集め、創作料理や食肉加工品、パン、菓子を集め、地



元バイエルン州のスターシェフ7名の実演も見られる。伝統的な食材や香辛料、飲料の販売だけでなく、新しい調理方法やフュージョン料理を楽しめる。

## Aldi コンビニ小規模店舗を展開

12月、ドイツ最大のディスカウンターAldi Sued アルディ ズユードは、2018年中ごろから、惣菜、新鮮野菜、日配品のみに特化した店舗展開を始めると Lebensmittel Zeitung（食品新聞）に発表した。

“近くの小店”とコンビニの中間の大きさの店を計画する。

車社会から離れた老人世帯や、若年層をターゲットにする。

## Anuga 2017・・・今年 は 加工品より、素材

肉の消費が減りつつあるヨーロッパでは、これからの食のリーダーシップをとる若者に向けて食肉メーカーがアピールできるのは素材の良さ・・・これ一つになって来た。

今年10月にケルンで開催されたヨーロッパ最大の食品見本市 Anuga アヌーガでは、ベジタリアン、ヴィーガンがトレンドだとする若者にとっては、牛、豚、鶏、仔牛などの展示に、興味を持つことが出来なかった。

注目を浴びたのは、熟成牛、そしてステーキ用牛肉のルーツ。

ヨーロッパ各地の食肉卸業の会社では、牛肉やラムの産地や飼育方法、味の確かさ、安全性をアピールして注目を集めていた。また年間の気候が安定している南アメリカのウルグアイは国民総数350万人に対し、生産牛頭数が1200万頭もあると、輸出国としての自信を強調。

見本市の役目として、安い大量生産品を宣伝するのではなく、高品質で利益率の高いブランド製品を強調する企業が目立った。今後の生き残りをかけて、付加価値の高い製品作りをする方向性を指示している。

## Anuga 豆知識

**1919**：シュトゥットガルトで開催

タイトルは “ドイツ美食収集家協会の12日間の集い”

“12 Verbandstags des Reichsverbands deutscher Feinkostkaufleute”

**34** ::開催中止になった年の数

**1924** :開催地がケルンに移動

写真左:熟成牛の試食、右はVion社の圧巻:3メートル幅の熟成庫の展示

**165000**:入場者数

**5** :開催日数 33000人/日

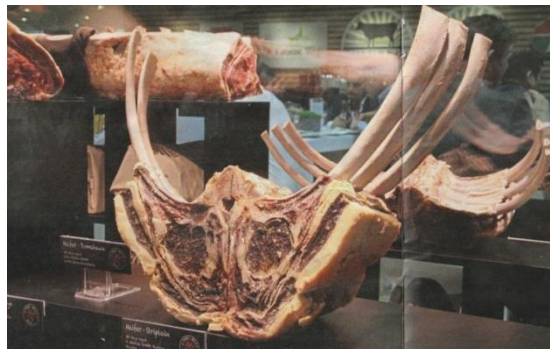
**284000**:ケルンMesse会場の占有面積㎡

**7400**:出展企業数 2017年度

**716** :ドイツ国内からの出展企業

**107** :出展国数

**2019** :次回開催年



## ベルリンで一番熱い場所 Kreuzberg クロイツベルグ

**Kumpel und Keule** クンペル&コイレ肉店 (仲間&もも肉 肉店)



エイジドビーフハンバーガー9€が飛ぶように売れる場所

ヘラニュース 2016 年 4 月号で紹介した注目の場所:ベルリン市内のアルミ工場跡地に新しく出来たクロイツベルグの markthalle 市場(地下鉄 station Görlitzer 駅下車)がすごいことになっている。

ゲリッツァー地下鉄駅から市場までの周辺は、カフェやバーなど飲食や買い物も楽しめる、ベルリンでは今一番のトレンドな場所になった。



古いアルミ工場を改造した市場では、チーズ一切れでも売ってくれる店や、ベルリン名物の甘いビールの飲料店や惣菜店を買い回り、市場の中心に設けられたテーブルで、各自、おしゃれな食事を楽しめる。レストランに行くよりはるかに安く収まり、大人気のグルメスポットとなっている。

特に、来場者の目当てはこの市場の花形、2016 年初めから若者二人で始めた肉屋、Die Metzgerei Kumpel und Keule クンペル&コイレ肉店。熟成牛のハンバーガー9€を求めてこの店の前には常時、長蛇の列が出来ているのだ！！



テイクアウト店の脇には、牛タルタルステーキ 9€、ポークステーキ 15€ など、本格的な料理も楽しめる着席テーブルも用意されている。リーズナブルな料金で、「我々は肉屋でもあり、アーティストでもある！！」と宣言する若者たちのポリシーが詰まった味を楽しめる一番熱いスポットである。

[http:// www.kumpelundkeule.de/unser-fleisch/](http://www.kumpelundkeule.de/unser-fleisch/)

