

世界各国のこだわり食材を学べる人気講座
肉、脂身、内臓と塩、香辛料だけから作られるソーセージなど
こだわりの多いドイツの食文化を紹介～食文化スタディ ソーセージ～
6月17日(木)より 全国のホームメイド協会にて実施

株式会社サンリッチ(本社:東京都中央区、代表取締役社長:灘吉利晃)は、全国120教室を展開する手づくり総合教室「ホームメイド協会」にて、6月17日(木)より、こだわりの食材ドイツソーセージを学べる食文化スタディを開催いたします。

ドイツ料理はその歴史において、フランスやイタリアなど南の暖かく食材に恵まれた国々の料理とは異なり、食材が不足しがちな寒い季節に備え、さまざまな工夫が凝らされているのが特徴です。冬季は作物があまり取れないため、マリネやザワークラウト、ピクルス、ヴルスト(ソーセージ)などの保存食品が発達してきました。

特に、日本でも有名なドイツ料理であるソーセージは、厳格な法律により、「肉、脂身、内臓と塩、香辛料だけで作る」ことを法律で定められています。そこに、地方ごとに独自の風味が加えられ、多種多様なソーセージが提供されています。

世界最初の食品に関する法律といわれる「ビール純粹令」が16世紀に制定されたことに代表されるように、食べ物の、安全・安心・美味しさへの強いこだわりが伝統的に息づいているのが、ドイツの食文化といえます。そんなドイツの食文化の一端に触れ、ドイツのソーセージの美味しさを味わっていただきます。



★講座でご紹介するソーセージ その他のドイツの食材★

【ソーセージ】

オーバーライター: スモークがしっかりかかった定番のドイツソーセージ。焼いてもお湯で温めても美味しいのですが、今回はドイツ風ピザの具として味わっていただきます。

ミュンヘナーヴァイスヴルスト: ミュンヘン名物の白いソーセージ。独特の柔らかい食感が特徴。実習ではサラダと一緒に召し上がりいただきます。

実習には使用しませんが、シンケンヴルスト、バイルンビアヴルスト、レバーケーゼ、ベーコンなどもご紹介します。



【ドイツチーズ】

ステッペンシュレッドチーズ: セミハードタイプの弾力があってなめらかな口当たりのチーズ。味わいはかすかに酸味があってマイルドです。加熱すると良く溶けて伸びるのでドイツ風ピザ(フラムクーヘン)に使います。

そのほか長期保存タイプのクリーミーでクセのない味わいが特徴のプレステージカマンベールチーズ、できる限り放牧し自然の牧草と干草だけを与えた牛のミルクで作られた山のチーズ、ケーゼレベレン5ヶ月熟成もご紹介いたします。



【その他のドイツ食材】

ザワークラウト: 名前の原義は「すっぱいキャベツ」。この酸味は乳酸発酵によるものでビタミンが豊富です。「キャベジン」で有名なビタミンUのほか、ビタミンC、Kがたっぷり。実習ではパンの中に入れて味わいます。そのほか、ソーセージにぴったりのマスタードなども味わっていただきます。

食文化スタディ「ソーセージ」概要

・協力：ドイツ食品普及協会／株式会社ダイニングプラス／ウイングエース株式会社／日本マイセラ株式会社

・開催日時：6月17日(木)～7月20日(日)

AM 10:00～/PM 13:30～/PM 18:30～(約2時間30分)

・会場：全国のホームメイド協会の教室120校

(※詳細はお問い合わせ下さい。)

・内容：ソーセージなどドイツの食材の学習とパンの調理実習

- ・実習メニュー
- ① プチセーグル
 - ② フラムクーヘン
 - ③ ヴルストサラダ
 - ④ ジャーマンポテト



・応募方法：開催教室に直接お問い合わせ下さい。

・金額：一般：4,500円

ホームメイド協会会員：3,900円

・応募締切：定員になり次第締め切り

「食文化講座とは？」

手づくりで支える「食の安全と健康」のネットワークづくりを推進するホームメイド協会が、食育のための活動機会と場を提供し、各国大使館・食品団体などとの連携を通じて“食に関する体験的な講座”として開催している「食文化講座」。本講座は、食品関連事業者・食品団体の専門的な食知識を学ぶとともに、本格食材を実際に家庭で料理に利用するための調理法を学べる講座となっています。

【これまでの主な講座テーマ】(テーマ:協力団体)

- | | |
|----------------------|----------------------|
| ★ チーズ:チーズ普及協議会 | ★ ドイツ家庭の味:ドイツ農産物振興会 |
| ★ ごま:(株)オニザキコーポレーション | ★ トスカーナ:ルッカ国際料理学院 |
| ★ イカ:全国漁業共同組合連合会 | ★ ギリシャ:ギリシャ政府観光局 |
| ★ 昆布:フォーラムインターナショナル | ★ ブラジル:ブラジル大使館・ラテン大和 |



ホームメイド協会について

～毎年約2万人生徒が増加中 受講者延べ人数は70万人超～

ホームメイド協会は、全国に120箇所の教室を展開している手づくり総合教室です。1973年に、現代表取締役社長の灘吉利晃により創立。パン教室からスタートし、独自のパン製法を開発、多数の特許を保有しています。また近年は、天然酵母の研究、天然酵母パンの開発にも力をいれています。

→お問合せ先

ホームメイド協会 キッチン倶楽部事務局 TEL: 03-3276-1882