

グローズヴァルトSANO

場 所: 静岡県 グローズヴァルトSANO

日 時: 2012年10月15日(月)



講 師: 佐野 友俊

独学で始めたハムソーセージ作りは、選び抜かれた材料を贅沢に使うドイツ製法を基本に、地元の食材を取り入れるなど創意工夫をこらした製品を生み出している。
その技術は世界でも認められ、1994年オランダ・1997年ドイツの技術コンテストで、日本人初の金メダリストとなる。
後進の指導にも力を注ぎ、手作りソーセージ技術講習会等で講師を務めるなど、食肉加工技術発展に寄与している。

■主な表彰歴

2006年SUFFA 国際ハムソーセージコンテスト グランプリ・金賞
1997年SUFFA 国際ハムソーセージコンテスト 金賞
1994年SLAVAKTO 国際ハムソーセージコンテスト 金賞



講 師: 佐野 弘行

1997年オランダの技術コンテストでの金メダル受賞をはじめとして、各コンテストで優秀な成績を修める。
2006年ドイツの技術コンテストでは、国際部門で総合優勝し、念願のインターナショナルチャンピオンに輝く。“世界のSano Brothers(佐野兄弟)”として注目されている。
後進の育成にも力を注ぎ、日本の食肉加工技術発展に寄与している。

■主な表彰歴

2007年IFFA 国際ハムソーセージコンテスト 金賞・※海外特別賞(国際食肉産業見本市)ドイツ
2006年SUFFA 国際ハムソーセージコンテスト ※国際部門総合優勝・金賞(ドイツ国際食肉加工コンクール)
1997年SLAVAKTO 国際ハムソーセージコンテスト 金賞(国際食肉プロフェッショナル競技会)オランダ

講義の内容&レシピの特徴

- ☆グレードの高いソーセージを作るためには材料の肉質を知り、最適な区分けを行うことが最も重要。
- ☆ソーセージの出来栄は、製品に合った原料をきちんと配合すること、どの工程も大切なので丁寧に行うことが大事。
- ☆「プレートヴルスト」(生ソーセージ)はチョッパーで処理した材料を腸に詰めるだけと簡単なものと、食肉製品製造業の資格が要らないので、ぜひトライしてほしい。(パック入りの場合は表示が必要)



プレートヴルスト(生ソーセージ)



材料(製品10kg)

・J-S-V 豚バラ肉	5kg
・J-S-II 豚ウデ肉	4kg
・氷	1kg
・食塩	160~180g
・プレートヴルスト用スパイス	70g
・マジョラン	20g
・旨味調味料	10g
・リン酸塩	30g

食肉材料については後ページ(P19~)を参照

製造方法

- ① ボウルに肉、氷、調味料を入れよく混る。
- ② 10mmプレートのチョッパーで挽く。さらに5mmプレートのチョッパーで挽く。
- ③ 挽かれた肉をこねる。
- ④ 空気が入らないようにケーシング機に詰める。
- ⑤ ケーシング機の口に羊腸をセッティング。
- ⑥ 片手でケーシングを操作しながら押し出す。
- ⑦ 適当な長さでひねる。



ヴァイス ヴルスト(白ソーセージ) ※食肉製品製造業の許可が必要です。



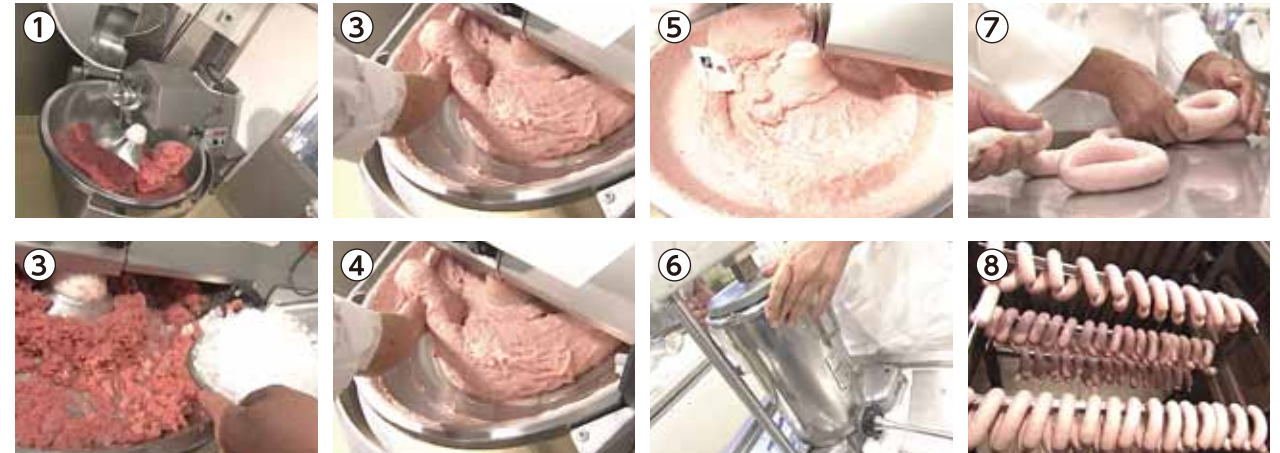
材料(製品10kg)

・JR-II 牛赤身肉	1.5kg
・JS-III 豚ウデ肉	3kg
・JF-II 豚脂	2.6kg
・豚皮	0.5kg
・氷	2.4kg
・食塩	180g
・旨味調味料	10g
・パセリ	10g
・香辛料	50g
・リン酸塩	30g

食肉材料については後ページ(P19~)を参照

製造方法

- ① ソフトフローズンにした牛赤身肉と豚ウデ肉をカッターに入れる。
- ② カッターでドライカッティングしてゆく。
- ③ カッターに氷を入れ、温度を計る。
【ポイント】温度は11度以上上げない。
- ④ 豚の脂を入れカッティング。豚皮も加えてさらにカッティング。
- ⑤ 完成したエマルジョン
- ⑥ エマルジョンを叩き付けるようにケーシング機に詰めてゆく。
- ⑦ ケーシング機を操作しながら押し出し、適当な長さでひねり型を整える。
- ⑧ ソーセージを蒸す、またはボイルする。



ウインナー ※食肉製品製造業の許可が必要です。



材料(製品10kg)

・JR-II 牛赤身肉	2kg
・JS-III 豚ウデ肉	3kg
・JF-I 豚ネック脂	1kg
・JF-III 豚脂	2kg
・氷	2kg
・NPS	170g
・重合リン酸塩	30g
・旨味調味料	20g
・ウインナースパイス	60g
・ビタミンC	10g

食肉材料については後ページ(P19~)を参照

製造方法

- ① ソフトフローズンした牛赤身肉と豚ウデ肉とNPSと添加物をカッターに入れる。
- ② カッターに氷を入れ、温度を計る。
【ポイント】温度は11度以上上げない。
- ③ 豚ネック脂、豚脂を加えてさらにカッティング。
- ④ エマルジョンを叩き付けるようにケーシング機に詰めてゆく。
- ⑤ ケーシング機を操作しながら押し出し、適当な長さでひねり型を整える。
- ⑥ 出来上がったウインナーを棒にぶら下げ、スモークハウスへ入れる。

