

しよくにくかこうし
食肉加工士

はた ゆき お
畑 幸男 さん

平成
16年度
認定



素材にこだわり、本格的な製法で、ハム、ソーセージを生産し、国際コンテストで金賞を何度も受賞した達人。

**ドイツ風自家製ハムソーセージ専門店
肉の伊勢屋**

へえ、ハム・ソーセージのお店？

専門の人とかいるのかな？

いろいろなたこさんウインナー作ってたり？

君は何を寝ぼけたこと言ってる！

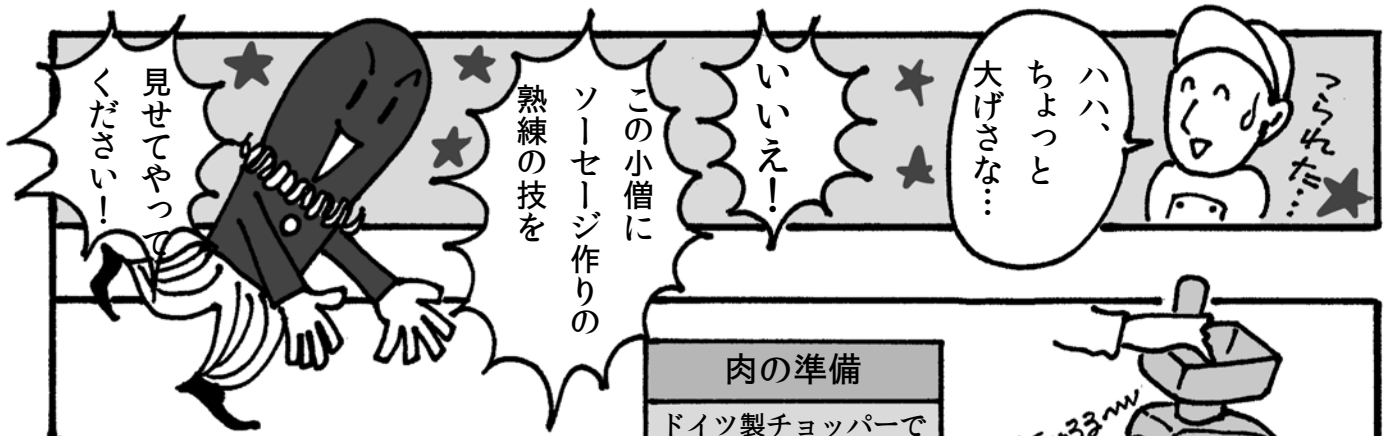
私はソーセージ王子

この店のこの方こそハム・ソーセージの本場、ドイツやオランダの食品コンテストで

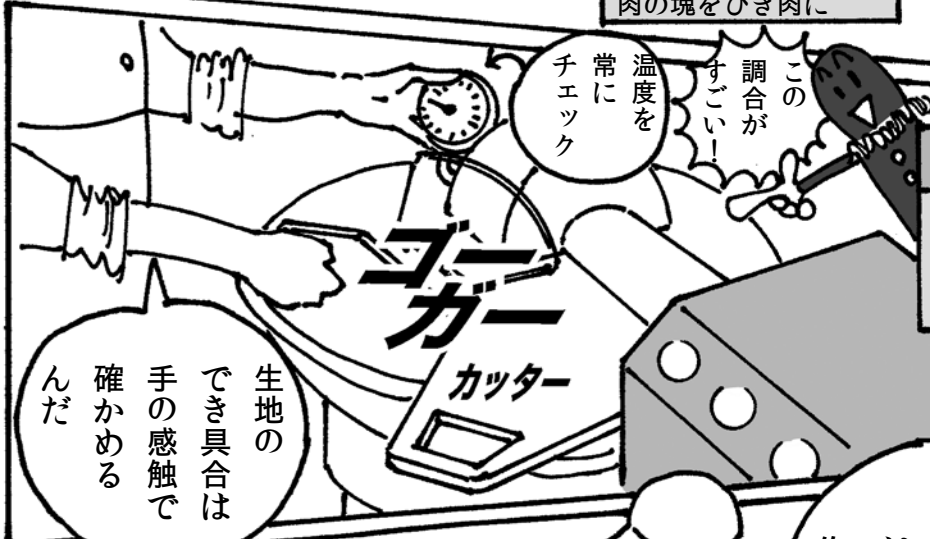
**金賞を
20回以上受賞
していらつしやる
マイスターだ！**

SUFFA

説明しよう！
そのコンテストとは世界各国の同業者が1000社以上集まり厳しい審査を受ける！ドイツ人が日本の寿司コンテストで優勝するようなものなのだ！！



肉の準備
ドイツ製チョッパーで肉の塊をひき肉に



肉の粉碎
ドイツ製カッターで粘りある生地に
★1分間 3000回転

生地の
でき具合は
手の感触で
確かめる
んだ

この
調合が
すごい!
温度を
常に
チェック

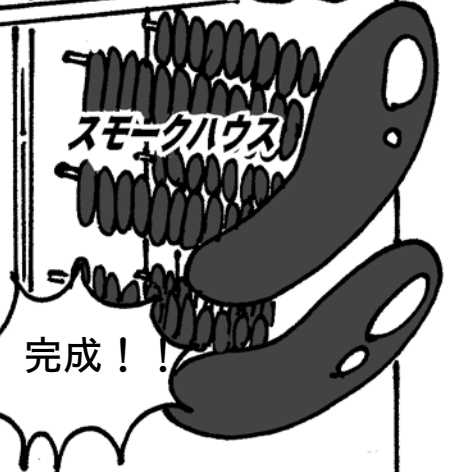


じゅうてんき 充填機
ドイツ製スタッフアーで生地を羊腸に詰める
★羊腸はオーストラリア製

ひねる
手で1本ずつ均等にひねる



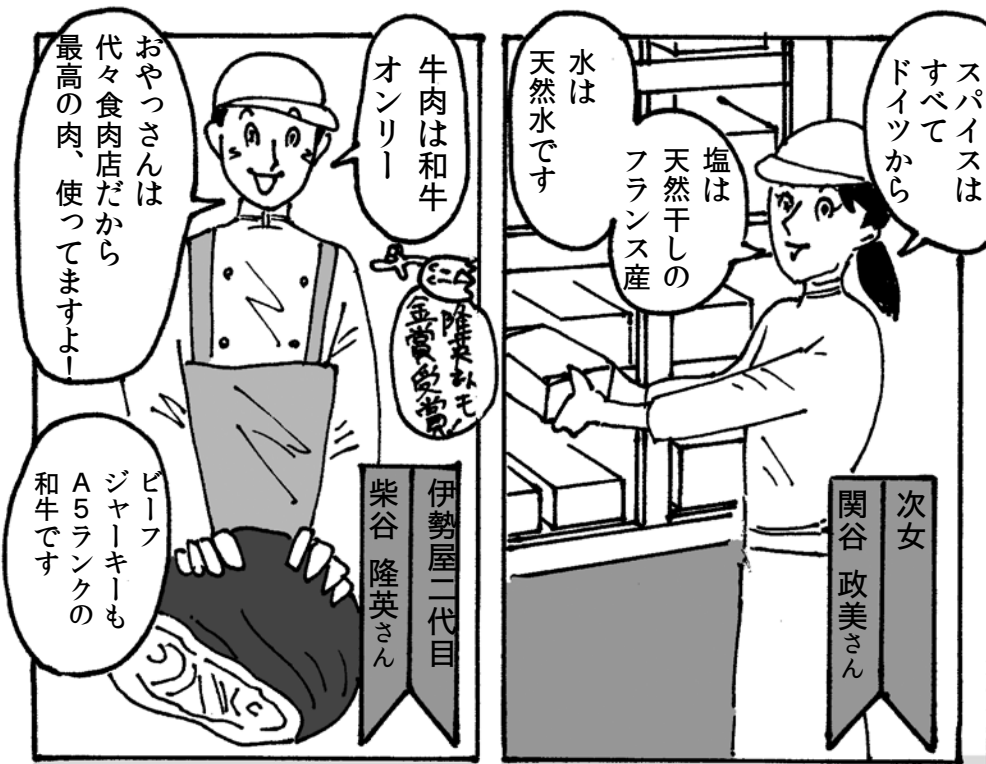
- 熟成
- 乾燥
- スモーク
- ボイル
- 冷却



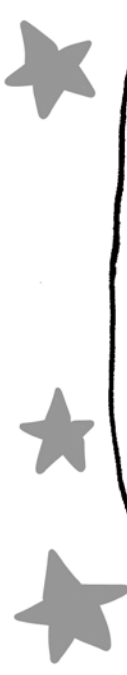
加熱処理
ドイツ製スモークハウスの棒に間隔を均等にかけてセットする

全工程約5時間!

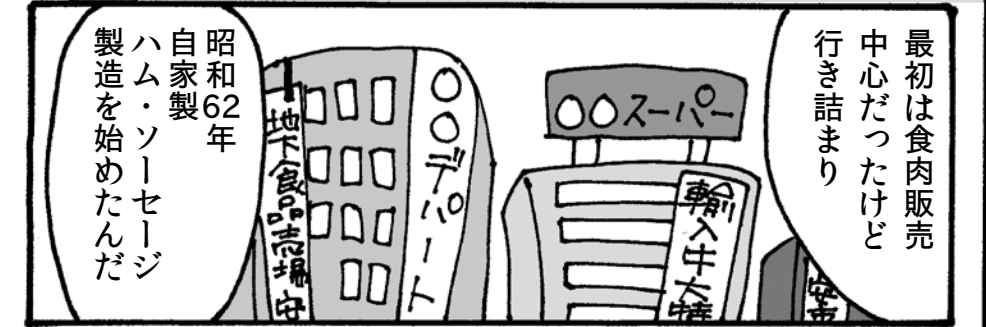




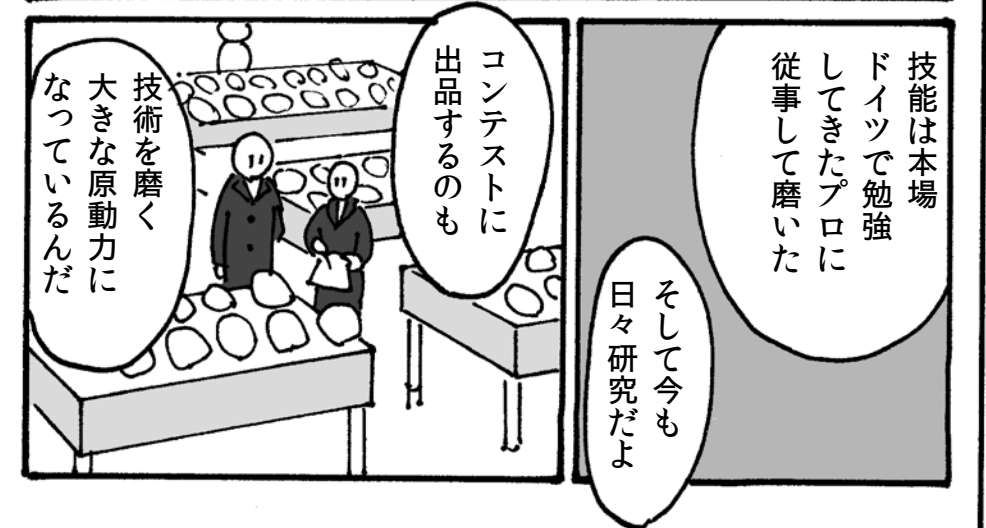
そして
肉やスパイス等の
素材を厳選する目と



ハム・ソーセージ製造には
かなりのこだわりがあるよ



スーパーなどで
売っている製品
とは、食の安全が
違いますしね



おやっさんは
代々食肉店だから
最高の肉、使ってますよー

牛肉は和牛
オンリー

スパイスは
すべて
ドイツから

塩は
天然干しの
フランス産

伊勢屋一代目
柴谷 隆英さん

次女
関谷 政美さん

食べ物
作りの
基本だね

素材よければ
すべて良し!

昭和62年
自家製
ハム・ソーセージ
製造を始めたんだ

最初は食肉販売
中心だったけど
行き詰まり

技術を磨く
大きな原動力に
なっているんだ

コンテストに
出品するのも

技能は本場
ドイツで勉強
してきたプロに
従事して磨いた

そして今も
日々研究だよ





有限会社伊勢銀 肉の伊勢屋 読売ランド店

本場ドイツで金賞受賞したハム、ソーセージをはじめ、独自に開発したオリジナル製品など、各種販売しています。

- 住所／川崎市多摩区西生田 3-9-20 ●電話／044-966-9336 ●ファックス／044-966-9336
- 営業時間／午前9時～午後8時 ●休み／日曜、祝日