

身体に優しい素材と製法の逸品揃い

食源探訪の贈り物

身体に安心な湿じりけのない素材、伝来の滋味風味、丁寧な製法など。温故知新に則った本場に美味しいものを厳選した、その「西武の「食源探訪」シリーズを紹介する。

↓シルクのように滑らかな嚼びきの生地に、独自の調味を施し、すばやく締めにしている。弾力性に富んだ鮮度の高い肉を使用する。



→素材は鹿児島県内産の豚肉を使用。新鮮な肉と塩、香料を用いて、ドイツの伝統製法に従い、街道沿いの街に伝わる本物のソーセージを再現する。



→フランクフルトで、6年間修業を積んだ山野井進治さん。地道な経験と深い専門知識、技術だけでなく、人柄をも愛される厳しい試験に合格した。



←山野井さんが、師のフリードリッヒ氏から譲り受けた、各種ソーセージの伝統製法の指南書。古式を守る「ゲルマン魂」が読みとれる。



→「山野井」は元来、高級焼き豚製品で知られてきた。マイスターの誕生により、ソーセージなど新しい食肉分野へと拡大している。

本物の味を日本から、世界から探し求め続ける「食源探訪」。ドイツからお届けするのは、「ご当地ソーセージ」の再現だ。

んも、本場で格好を得た、日本人では稀少なマイスターのひとりだ。ドイツの食肉業者を対象とした、最も権威あるソーセージ・コンテストにおいて、1997年から3

ドイツでは、ソーセージは常に食卓に欠かせない。ご当地それぞれの味を持ち、日本での漬物に似ているという。その製法は、中世からの歴史を持つ「マイスター」(匠の意)と呼ばれるソーセージを作る熟練技術者によって、伝統的に受け継がれてきた。鹿児島県加

年連続で金賞を保持したフリードリッヒ・ザイツ氏の高度な技術を受け継いだ山野井さん。日本ではソーセージはまだ、おつまみのような位置づけですが、師から受け継いだ製法を基に、主要の域に広めたい」と意気込む。

ドイツソーセージ紀行

ゲート街道沿い、5つの街の名物ソーセージ

世田市「山野井」の山野井進治さ

今回は、ドイツ七街道のひとつ



←フランクフルト、ギーセン、エアフルト、ワイマール、ライプティヒと、ゲート緑の街のソーセージが楽しめる。手前から時計回りに、ポイルして食べる「ポックブルスト」、オーブンで焼く「ツ

ビーベルケーゼ」、ソーセージの原点「チューリンガーブライトブルスト」、牛肉100%で焼いて食べる「リンツブルスト」、中央と左手前別皿は、パンに付けて食べる「レバーブルスト」。

つ、文豪ゲーテ^{グーテ}の「ゲーテ街道」(生誕の地フランクフルト、宰相として活躍したワイマールなどを結ぶ約400kmの街道)にまつわる街々のソーセージの詰め合わせを用意した。香辛料の絶妙な配合による奥深い味わいと、斬新な製法による本格ソーセージの数々。それぞれ茹でたり焼いたり、最も美味しい料理法がある。ソーセージのこれまでの印象を覆す、新しい主菜に出会う感動を贈ってみてはいかがだろうか。

食源探訪
ドイツ・ソーセージ紀行
ゲーテ街道のソーセージ
 ポックブルスト・リンツブルスト各30g×各4 チューリンガーブライトブルスト40g×3 ツビーベルケーゼ125g×2 レバーブルスト75g×2 総重量:1.5kg
 (賞味期限 冷蔵30日) 5,000円
 (配送料込み。冷蔵配送)

