

ドイツの国際食肉コンテスト

高島のスモーク
ハウスファイン

4度目の金賞

ドイツ・シュツットガルトで十月に開かれたハム・ソーゼーなどの国際食肉コンテスト「SUFFA（ズーファ）2008」で、高島町福沢のスモークハウスファイン（片平琢朗代表）が出品したロースハムとソーゼーの計四点が金賞に輝いた。〇五年の同コンテストに続き二回目の受賞で、〇四年と〇七年のIFFA（イファ・ドイツ）と合わせ、出品した国際コンテストでは四回連続四度目の金賞受賞。片平さんは「受賞はうれしいが現状に満足せず、もっとおいしいハムやソーゼーを作りたい」と話している。

同コンテストはドイツの食肉 合わせて若干塩分を多めにする加工協会が主催する権威ある国 など手は加えたが、「普段から国際コンテストの一つ。二百人以上 販売しているものが、どのよう上の審査員が味や食感、香りな に評価されるかを知りたかった。二百近い項目で採点し、その た」と片平さんは語る。「和とすべてで満点を取った製品の 洋のコラボレーション」を目標とみ、金賞に選ばれる。今回は世 し、地元産の日本酒やしょうゆ界各国から計約千二百点の出品 を練り込んだフランクフルトがあった。

片平さんが今回出品した製品 スト初出品のチーズ入りジャパ は、すべて普段から店頭に並ん ン「ザ・チーズヤーパン」な であるもの。ドイツ人の好みに ど十五品を出品し、ザ・チー

和の要素も加える



SUFFAで金賞を受賞したハムやソーゼーを手にも、「これからも安全でおいしい商品を提供していきたい」と語る片平琢朗さん
— 高島町福沢

や果米を使用した「たかはたソーゼー」が、「たかはたブランド」の認定を受けている。

口に入れた時のヤーパンやロースハムなど四点 食感を考え、豚肉をひく際の粗が金賞を受賞した。ジャパ ン さや塩の加減を微調整するなやベーコンなど六点が銀賞に、 ど、日々研究は欠かさない。「自生ハムとワインナーが銅賞に選 分自身が家族に食べさせたいな、と思えるものを作りたい。

県産の豚や沖縄の海水塩、地 固定概念にとられず、よいも元産を中心に国産の野菜を使用 のはどんどん取り入れていく」する片平さんのハムやソーゼー と片平さん。問い合わせはスモークハウスファイン02338 ジは、ジュシーな食感と口の ークハウスファイン02338 (57) 43553。ホームペー ことし二月には、町産のワイン ジはhttp://e86.jp/