

主催：日本シャルキュトリ協会（ACFJ）
特別協力：フランス料理文化センター（FFCC）

シャルキュトリ特別講習会レポート

～シャルキュトリを安全に作る、売るための実践的なノウハウを学ぶ～

講師：メツゲライクスダ 代表取締役社長 楠田裕彦氏

とき：2016年10月19日（水）

会場：東京ガス業務用ショールーム「厨 BO !SHIODOME」

（参加者46名）

今回の特別講習会は、シャルキュトリの人気店『メツゲライクスダ』楠田裕彦シェフを講師にお迎えし、「日本における食品衛生法、亜硝酸の使用について」というテーマでシェフのデモンストレーションを交えてお話し頂きました。

協会副会長の大沢より挨拶。食品の安全性についての正しい理解が必要であると強調した。



第一部は豚腕肉一本の扱い方のデモンストレーションからスタートしました。

主催：日本シャルキュトリ協会（ACFJ）
特別協力：フランス料理文化センター（FFCC）

各部位に切り分け、下処理をします。

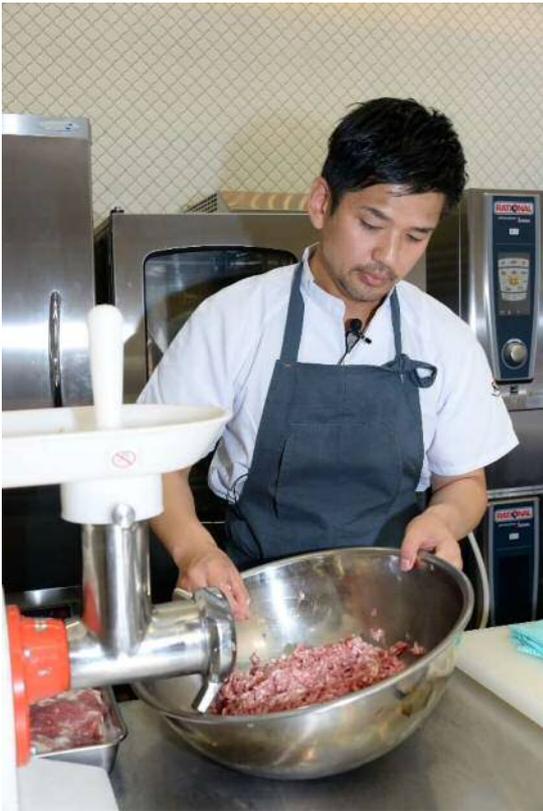


満席の会場。皆さま熱心に耳を傾けられています。

主催：日本シャルキュトリ協会（ACFJ）
特別協力：フランス料理文化センター（FFCC）

デモンストレーションメニュー

○ソーシス シポラタ Saucisse Cipolatas



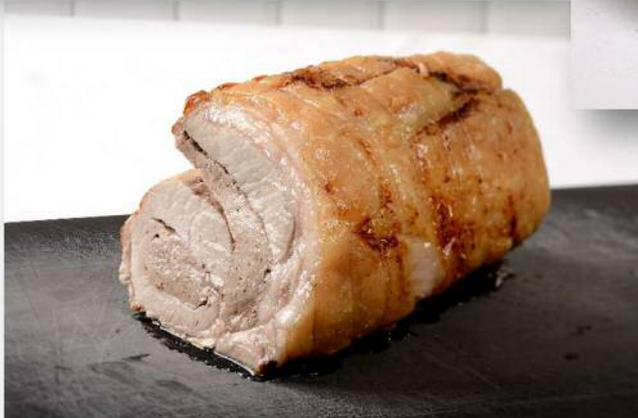
亜硝酸を使用したものとの色や弾力の違いを比べます。

○ソーシス Saucisse à cuire



主催：日本シャルキュトリ協会（ACFJ）
特別協力：フランス料理文化センター（FFCC）

○ロンジュ ド ポー ファルシ Longe de Porc farcie



主催：日本シャルキュトリ協会（ACFJ）
特別協力：フランス料理文化センター（FFCC）

ご協賛頂きました法人会員日本エア・リキード株式会社様より新しいパッケージング・ソリューションのプレゼンとデモンストレーションをして頂きました。



ガス置換包装（MAP：Modified Atmosphere Packaging）
高品質を維持しながら消費期限の延長が可能な食品に
優しい包装方法



第二部は加工用肉の幅広い知識と実践的な
販売・商品管理などについて講義頂きました。



添加物の扱いについては特に活発な質疑応答となりました。食品の安全と
徹底した商品管理、接客まで人気店の貴重なお話を伺えました。



特別賛助会員（有）エモントレーディングカンパニー
石塚様よりご挨拶

〈協賛〉

日本エア・リキード株式会社/株式会社鳥新



〈後援〉

在日フランス大使館
フランス農業・農産加工業・林業省
Sopexa Japon
東京ガス株式会社