

温と体加工品セミナー開催の御案内

温と体を原料とした“無添加ソーセージ生地”
による加工品製造について解説します



【温と体原料】



【無添加ソーセージ原料】



【無添加ソーセージ原料】



【ケーゼ・ヴァイスヴルスト】



【無添加ウィナー】

“無添加ソーセージ生地”の特徴

- リン酸塩不使用
- 高い保水性・結着性
- 食肉処理場はISO22000認定工場
- 設備導入・人件費のコストメリット

— 開催要項 —

- 開催日 : 平成22年 4月 27日 (火曜日)
- 時間 : 14:00~17:00
- 場所 : 東京(申込み人員によって会場は決めさせていただきます。)
- 内容 : 小人数で温と体を原料とした無添加ソーセージ生地及びその生地を利用した加工品製造について、講演致します。また、無添加ソーセージ原料のサンプルと加工品の展示と試食を行います。
- 講師 : 小林 武治郎氏 (ドイツ食肉マイスター・1.バイエリッシュ食肉学校日本校校長)
- 定員 : 20名程度
※定員になり次第締め切らせて頂きます。
- 参加費用 : ￥5,000(消費税は含まれています)

※お問合せにつきましては、裏面をご覧ください。

講師

- ・ドイツ食肉マイスター
- ・1.バイエリッシュ食肉学校 日本校 校長
- ・農事組合法人 南州農場 顧問

小林武治郎 氏

<講師プロフィール>

- 1943年 大阪府生まれ
- 1965年 甲南大学卒業後、大阪市北区にて家業の精肉販売業に携わる
同地にてステーキハウス、デリカテッセン、ドイツビアハウス営業
- 1985年 大阪府豊中市にて精肉販売、ハムソーセージ製造、レストラン営業
- 2000年 廃業し渡独し、Dusseldorf市内の肉店にて研修
- 2003年 オーバーバイエルンLenggries村の肉店にて研修
- 2004年 ドイツ食肉マイスター認定
- 2005年 ドイツ・バイエリッシュ食肉学校にて日本人研修者向け第1回ソーセージ製造セミナー開催
- 2006年 食肉通信社主催、ヨーロッパ生ハム視察ツアー講師
- 2006年 ドイツ・バイエリッシュ食肉学校にて第2回ソーセージ製造セミナー開催
- 2008年 1.バイエリッシュ食肉学校日本校校長就任



◆ お申し込み方法・お問い合わせ先 ◆

1. 参加ご希望の方は、下記参加申込書に御記入の上、弊社まで返信して下さい。(4/15締切)
2. お申し込み確認後、セミナープログラム、会場案内、御請求書をお送りします。

農事組合法人 南州農場 鹿屋食品加工場 担当：山口
 TEL:(0994)44-0801 FAX:(0994)40-1921

農事組合法人 南州農場 食品加工場 宛
 FAX(0994)40-1921

温と体加工品セミナー参加申込書

お申込責任者	所属部署・役職名	お名前（フリガナ）	
貴社名		参加者ご氏名	
所在地		〃	
電話番号		〃	
FAX番号		参加人数	合計 名

【セミナーに関する質問がありましたら御記入下さい。】

(農法) 南州農場

無添加ソーセージ生地「ノン・アッド」のご案内

リン酸塩の必要が無い安心・安全なソーセージ生地！

「**温と体**」を原料とする究極の無添加ソーセージ！！

リン酸塩とは？

リン酸塩は、食品の保水性や結着力を強め、食感やジューシー感を与える添加物です。ソーセージをはじめとする食肉製品、魚肉練り製品、惣菜、清涼飲料水など非常に多種類の加工食品に添加されています。1品ごとでは大した量では無いでしょうが、合計するとかなりの量になると思われます。

食事で摂取するリンとカルシウムのバランスは1：1が理想とされています。しかし、加工食品に含まれているリンの影響で、日本人のリン摂取量は過剰気味となっているのが現状です。

このため、リンの摂取量がカルシウムの摂取量に比べ過剰になりやすく、骨などの成長を阻害し、骨粗しょう症の原因となっています。

温と体とは？

温と体とは、と畜後に冷却しない状態の温かい豚肉のことを言います。化学合成添加物を使わないソーセージ作りの重要なポイントになるのが肉（タンパク質）の結着です。通常ソーセージ作りに使用されている冷却（冷凍）豚肉では、肉の結着性を高めるために「リン酸塩」を添加する必要があります。

温と体を使用するメリットは、筋肉中の「ミオシン」が多く含まれている状態の短い時間にソーセージへ加工することで、結着剤としてリン酸塩を添加すること無く、結着力の高い、「結着剤不使用」のソーセージが作れることにあります。

しかし、現代の食肉流通システムではと畜後すぐにソーセージを製造することは非常に困難です。

また、温と体を使用する場合はと畜後2～3時間以内に製造を終えなくてはなりません。

このため、国内外で温と体の製品化を行っているところは極めて僅かで、一般的に市場に出まわることとは殆どありません。

生産、加工、販売までの一貫体制が可能にする安全なソーセージ作り！

我々が使用する原料肉は飼育から加工まで全て南州農場による一貫体制で生産されるため、安心して安全な品質の高い原料を迅速に使うことができます。

「一人でも多くの子供たちにおいしい笑顔を伝えていきたい！」

私たち南州農場グループは、常に安全で安心できる本物の食材を提供しつづけ、本物の味と喜びを生み出す商品作りに取り組んでいます。