

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…

いろいろなタコ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

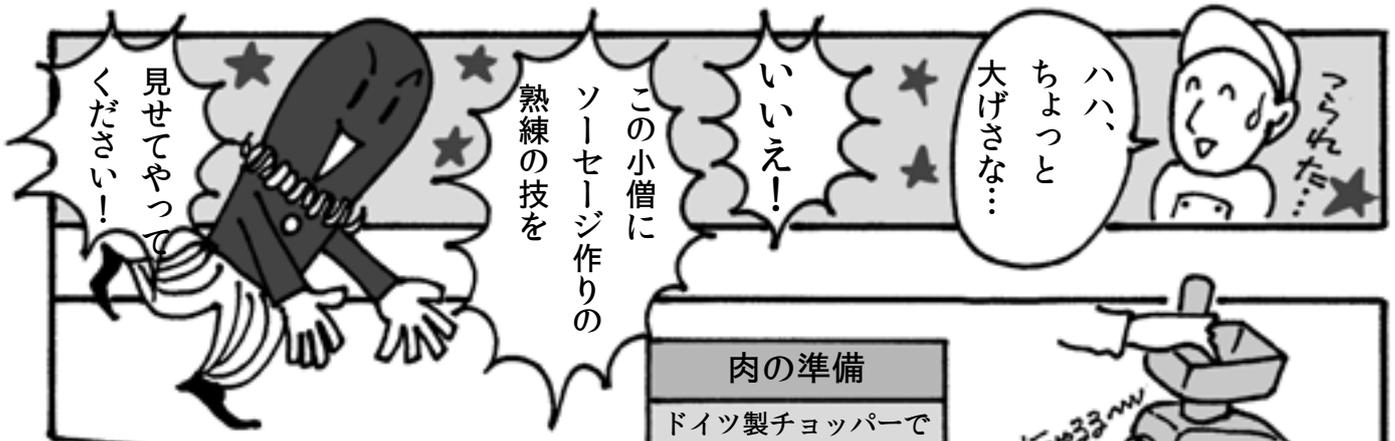
この店のこの方こそハム・ソーセージの本場、ドイツやオランダの食品コンテストで

金賞を
20回以上受賞
していらつしやる
マイスターだ！

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！！

畑 幸男さん
食肉加工士

SUFFA



この小僧に
ソーセージ作りの
熟練の技を

ハハ、
ちよつと
大げさな...



肉の準備
ドイツ製チョッパーで
肉の塊をひき肉に



この
調合が
すごい!
温度を
常に
チェック

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



最高の機械と培った
技術があるからね
どんな加工食品も
作り出せるよ

**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!

完成!!



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

おやつさんは
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

伊勢屋 二代目
柴谷 隆英さん

ビーフ
ジャーキーも
A5ランクの
和牛です

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

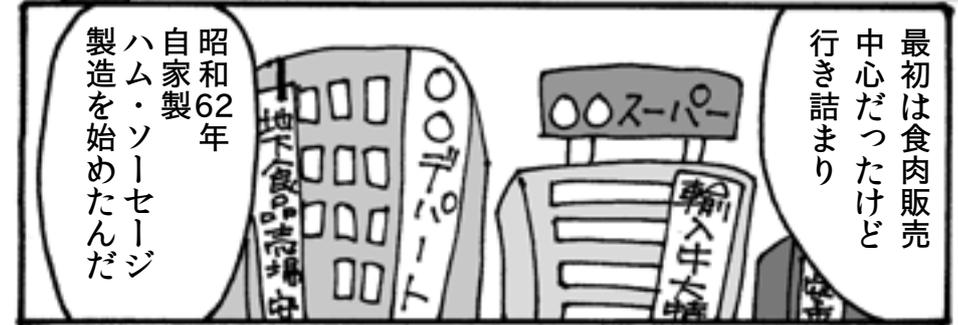
水は
天然水です

次女
関谷 政美さん



食材よければ
すべて良し!

食べ物
作りの
基本だね



最初は食肉販売
中心だったけど
行き詰まり

昭和62年
自家製
ハム・ソーセージ
製造を始めたんだ



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

コンテストに
出品するのも

技術を磨く
大きな原動力に
なっているんだ



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