



日本シャルキュトリ協会

日本シャルキュトリ協会 (ACFJ) 主催

Rapport du Séminaire approfondi de Charcuterie

「シャルキュトリ徹底講座」レポート

～安全に作るノウハウ、シャルキュトリの価値を引き出すレストランメニュー提案～

日時：2017年11月20日（月）13:00～17:00

会場：服部栄養専門学校 ステューディオ ドウ キュイジーヌ

参加者数：会員 16 名/一般 36 名

11月20日（月）の特別講習会は本場リヨンの手作りシャルキュトリを提供する「ルグドウノム ブション リヨネ」クリストフ・ポコシェフと伝統フランス菓子とシャルキュトリが揃う名店「オーボンヴュータン」の河田力也シェフを講師に迎えました。

前半は河田シェフより「添加物使用における注意点」の説明と伝統シャルキュトリ3種のデモンストレーションを、後半はポコシェフにシャルキュトリの価値を高めるアレンジや盛り付けを披露していただきました。<基礎と応用>という実践的な内容でシェフへの活発な質問が飛び交いました。また今後の協会活動にとって励みとなる貴重なご意見やご要望を頂きました。ご参加の皆様、本当にありがとうございました。

今後も協会では引き続きシャルキュトリを学べる機会を企画して参りますので、よろしくお願いいたします。



開会の挨拶

ACFJ 協会常務理事 石塚奈帆美
(エモントレーディングカンパニー代表)



会場の様子



日本シャルキュトリ協会



AU BON VIEUX TEMPS

日本シャルキュトリ協会 (ACFJ) 主催

オーボンヴュータン・河田力也シェフによるシャルキュトリデモンストレーション

- Andouillette アンドウイエット
- Saucisson Lyonnais ソシソン・リヨネ
- Pied de Porc farci ピエ・ド・ポ・ファルシ





日本シャルキュトリ協会



日本シャルキュトリ協会 (ACFJ) 主催

ルグドゥノム ブション リヨネ・ポコシェフによるシャルキュトリメニュー提案

Cervelas lyonnais pistaché, grillé, taboulé de boulgour

グリルしたピスタチオ入り自家製ソーセージと爽やかな麦のタブレ



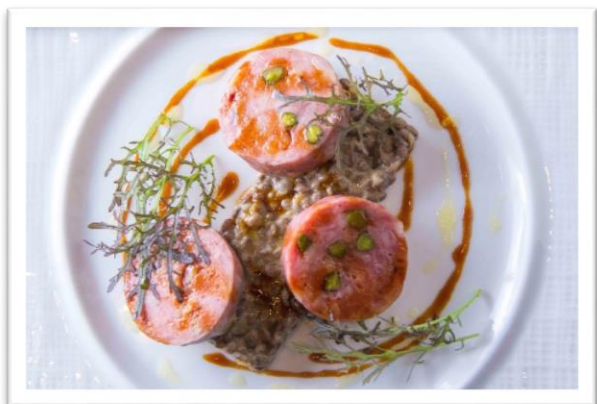
Cervelas lyonnais pistaché maison, purée de cocos & roquette

自家製リヨン風ソーセージ 白インゲン豆ピューレとルッコラ



Cervelas lyonnais pistaché aux lentilles vertes du Puy

自家製リヨン風ソーセージ AOC レンズ豆のサラダ添え



Cervelas lyonnais pistaché, macédoine de légumes

ピスタチオ入り自家製ソーセージ添え 野菜のマセドワン





日本シャルキュトリ協会

日本シャルキュトリ協会 (ACFJ) 主催

Fricassée de Moules bouchot & Andouille fumée maison

フランス ブルターニュ産 ムール貝と自家製アンデュイユのフリカッセ



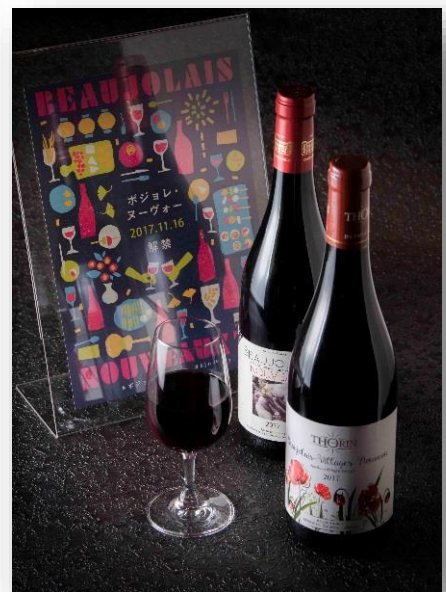
Original saucisson Lugdunum Burger, tomate fruit

自家製リヨン風ソーセージ

ルグドゥノム ブション リヨネ スタイル



試食プレート



解禁したばかりのポジョレ・ヌーヴォーと
合わせて



日本シャルキュトリ協会

日本シャルキュトリ協会 (ACFJ) 主催



機器協力：株式会社グループセブジャポン・T-fal



食材協賛：久慈ファーム有限会社
有限会社ユートピアみずほの



久慈ファーム(有)久慈剛志取締役社長と



Merci !

【後援】

在日フランス大使館
フランス農業・食料省
SOPEXA JAPON

フランスシャルキュトリ・ケータリング・食肉加工工業連盟 (FICT)

