

海外短信



～ドイツ～

はじめまして、シェフラー・ジャパンです

～ シェフラー・ジャパン(株) ～



ヴァイスビア（白ビール）とショイフェレ（豚肉料理）

南ドイツのバイエルン地方 Herzogenaurach（ヘルツォーゲンアウラッハ）という人口 22,000 人程度の小さな町。1000 年の歴史を持つこの田舎町に我がシェフラーグループ本社はある。小さい町ながら、シェフラーの他に、スポーツ用品メーカーのアディダス、プーマの本社（それぞれの創業者は兄弟）もあり、町行く人々も実に国際色豊かである。今回は、この町から我々を楽しませてくれる（時に苦しめる？）ドイツの食文化を少しだけご紹介したいと思う。

ドイツと言えばビールと肉料理である！

バイエルン地方はホップに適した気候のため、各村々でそれぞれの地ビールが楽しめる。その中でも日本ではあまりお目にかかれないのが、ドイツ南部で最もポピュラーなビール、ヴァイスビア（白ビール）である。これは上面発酵で醸造された白濁したほのかに甘いビールである。

通常サイズは 500mL であるが、ビアフェスタなどではマスビアと呼ばれる 1L のジョッキでビールがやってくる。

伝統的な肉料理ではショイフェレ、シュバインハクセと呼ばれる豚肉のかたまりをグリルしたのものがある。若干塩辛いですがビールと相性がよく、日本人の口にも合う。

問題はその量で、マスビアとともに巨大な肉の塊を食べた日には、しばらくの間、動くのも困難になる。

そんな両刃の剣のような南ドイツ料理。ご来訪の折には、ぜひお試しを。



ドイツでの団欒風景