

「食品サンプルづくり体験教室」を開催しました。

2月4日新潟市南区のイワサキ・ピーアイ新潟工場で畜産物に関わる食品サンプル作り体験をしました。今回作るのは、「豚肉の生姜焼き」と「ソフトクリーム」です。佐藤務工場長とスタッフの方々が指導して下さいました。



まずは、生姜焼きから。
今の食品サンプルは色が褪せにくいビニール製の材料を使っているようですが、今回の生姜焼きは扱いやすい、昔ながらの蠟の素材でできています。

まず、最初にキャベツの千切りを作ります。皆さんきれいに切っています。しかしハサミでキャベツを細く切るのは難しいなあ…(´Д`)そこで事務局鈴木は機械という文明の利器に頼ることにしました。おおっ！細かく切れていてまさに千切りだっ(ﾟдﾟ)！（右の図参照→）

これに接着剤を混ぜて美味しそうに盛りつける…。
佐藤工場長が美味しく見える盛り付け方を指導して下さいました。



キャベツを千切りにします。



説明する佐藤工場長



キャベツの千切り。はさみでカット



←文明の利器

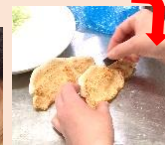


盛り付けのお手本



次にポテトサラダを作ってトマトときゅうりをトッピングしたら、次はいよいよお肉の出番です。ここらへんで皆さん個性が始めます（笑）クレヨンみたいなものでお肉に焼き色をつけるのですが、生焼けでもいけないし、焦がしたらいけないし、センスが問われます(´_`;)。

←湯煎で具材を柔らかく



で、できた私の作品がこちら→



↑トッピング



最後にソースを塗ります。



形を整えて(´▽´)



完成～♪

あとはソースをお肉にまんべんなく塗って、切った玉ねぎを乗せて出来上がり。乾くまで2日くらいかかります。

お次はソフトクリーム。
まず、お菓子部門専門のスタッフさんに機械の使い方や搾り方のコツをご指導いただきました。

機械を使ってクリームを搾るのですが、結構力が必要です。絞りながら絞り機を握りなおすタイミングが難しい。搾っている人は真剣そのもの。周りは応援（笑）だんだん皆さんコツをつかんで搾っていました。コツをつかんだら楽しい限り♪



みなさん真剣です(´_`)



そんなこんなですと大盛り上がりそのまま作業は終了。あっという間の2時間でした。

イワサキ・ピーアイさんは工場に一般の人を招いての体験教室は初めてだったとのことでしたが、快く受け入れていただき、本当にありがとうございました。大変感謝です。

ちなみに「豚肉の生姜焼き」キットはイワサキ・ピーアイさんのオンラインショップで販売しております。興味のある方はぜひチェックしてみてくださいね。

今度はピフテキを作ろうかな(´▽´) ではまた次回(´▽´)／~~~~
(鈴木)