

横浜マイスターが開発した 「えのきバター液」を使った とんかつ を 荏田南小(都筑区)の給食で提供します

食肉加工・調理師の横浜マイスターである堀内 強美氏は、自ら加工した肉ができるだけ美味しく、健康的に食べられるよう、食材や調理法、調理器具など、様々な工夫を行っています。

このたび、堀内マイスターが卵アレルギーのある人のために開発した、えのき茸を使用した「えのきバター液」で作られたとんかつが、荏田南小学校の給食で提供されることになりました。

◆日時・当日のスケジュール

1月27日(木)

12:20~13:05 給食(堀内マイスターのビデオ
メッセージ放映)

◆給食のメニュー

- ・ごはん
- ・みそ汁
- ・えのきバター液を使ったとんかつ
- ・ポイルドキャベツ
- ・牛乳

◎「えのきバター液」とは◎

バター液(パン粉を付ける前に肉を浸す液)には通常、小麦粉、卵、水が使用されるが、「えのきバター液」は、卵の代わりに、厳選した高品質のえのき茸を使用。栄養価が高くうまみ成分が多いほか、軽い食感も特徴。取扱いが簡単になるよう、パウダー化も実現。

◆場所

横浜市立荏田南小学校
(都筑区荏田南2-5-2)



荏田南小 HP

◆交通

市営地下鉄グリーンライン
都筑ふれあいの丘駅より徒歩15分

ほりうち つよみ 横浜マイスター 堀内 強美 (食肉加工・調理師) 平成21年選定 第14期 / 港南区



18歳の時に東京都内の食肉専門店に入社。横浜市内の食肉販売店での勤務を経て、22歳の時に精肉店を開業。その後、とんかつ店を開店。オランダ国際加工品コンテスト等に挑戦し、数々の

金賞を受賞。現在は、「とんかつ美とん さくらい」の取締役会長。

自ら加工した肉をできるだけ美味しく健康的に食べられるよう、高温で油分を落としつつ、とんかつを焼くための石釜を独自に開発して特許を取得したほか、卵アレルギーのある人のために、えのき茸を使用したバター液を開発し、こちらは特許出願中。これを世の中に広めるべく奮闘し、今回の独自給食が実現。



市 HP
(堀内マイスター)



取材される場合は、1月24日(月)までに、雇用労働課(技能班 045-671-4098)あてご連絡ください。

お問合せ先

| | | | |
|--------------------|------------|-----------|------------------|
| (横浜マイスターに関すること) | 経済局雇用労働課 | 課長 卯都木 優子 | Tel 045-671-2303 |
| (荏田南小学校での給食に関すること) | 横浜市立荏田南小学校 | 校長 阿部 千鶴 | Tel 045-942-1040 |