

★ファベックス

食品機械メーカーだからできる!本格手作りハム・ソーセージの極意教えます!

「お店のメニューに、手作りのハムやソーセージを加えたいんだけど、ちょっとハードルが高いなあ・・・」とためらっている飲食店業界の皆さま、とっても美味しいジューシーなソーセージが、実はちょっとしたコツで簡単に出来るんです!

創業88年の老舗食品機械メーカーのなんつねコンサルティング部門が、機械を上手に使ってお肉を簡単に美味しく加工する極意を大公開いたします。

是非、実演をご覧いただき、なんつねの誇る手作りオリジナルソーセージをご試食ください。

ハム・ソーセージ作りに必要なスパイスや機器の選定なども、どうぞお気軽にご相談ください。

出展製品



スタンダードミンチ
MS-12B

衛生的で切れ味のよい、
小型で使い易いミンチ機



ソーセージスタッパー
DICK6L

手作りソーセージが
簡単に作れるコンパクトな
手動スタッパー



ミキサー RM-20

ハンバーグやパテ作りに、
少量でも均一でなめらかに
ミキシング出来る卓上ミキサー



スモークハウス
CS-350 II
小型ながら、本格的な
燻製が出来上がる
スモークハウス

手回しアンティーク調スライサー
AF300VOL



美しいフォルムと存在感で
魅力あるお店づくりを演出

メツゲライマーティン
各種スパイス



本場ドイツの、老舗お肉屋さん
に受け継がれている伝統的な風味

日程・会場など

【名称】 ★第42回食肉産業展2017

★第20回ファベックス2017

【日時】 2017年4月12日(水)～14日(金) 3日間 10:00～17:00

【会場】 東京ビッグサイト 東展示棟 東京都江東区有明3-10-1

【弊社ブース】 食肉産業展:東4ホール ブースNo.4C-10

ファベックス:東1ホール ブースNo. 1L-03

同時開催(東1～4ホール):第14回デザート・スイーツ&ドリンク展、ワイン&グルメ2017、2017麺産業展

第5回食品&飲料OEMマッチングEXPO、第4回ハラールマーケットフェア