



横浜マイスター塾

なかやまいちろう

食肉加工のマイスター中山一郎氏から教わる

オリジナル「ホワイトフランク」づくり



横浜マイスターを講師に迎えた人気の講座「横浜マイスター塾」毎回大好評の中山氏のソーセージ作りを開講いたします！

今回は、「はまぽーく」を使い、オリジナル「ホワイトフランク」を作ります！当日は特別に中山マイスターのお店



「シュタットシンケン」の出張販売も行いますのでお楽しみに！

開催日時：5月14日（火）
① 10時00分～12時00分
② 13時30分～15時30分

場 所	横浜市技能文化会館 6階 料理室		
講 師	第19期横浜マイスター（食肉加工）中山 一郎 氏		
持 ち 物	エプロン、三角巾、洗い物・手拭用ふきん		
定 員	各20名 ※先着順	受 講 料	2,700円
申 込 み	電話・E-Mail・FAX・ご来館にて		*前日・当日のキャンセルはキャンセル料を頂く場合がございます。

横浜市技能文化会館
 〒231-8575 横浜市中区万代町2-4-7
 ●JR 関内駅 南口から 徒歩5分
 ●市営地下鉄 伊勢佐木長者町駅 出口2 から徒歩3分
 TEL **045-681-6552**
 FAX **045-681-6554**
 (受付時間 平日9時～17時30分/休館日 第2水曜日)
 E-mail **gibun@career-rise.co.jp**
 URL **http://gibun.jp/**



お申込者 ご記入欄

電話・E-Mail・FAXにてお申込の際は、下記の情報をお伝え下さい。 記入日： 月 日

講 座 名	5月14日(火) 横浜マイスター塾 食肉加工のマイスター中山一郎氏 ※ご希望の参加時間帯にチェックして下さい。□①10:00～12:00 □②13:30～15:30		
フリガナ氏名	E-Mail	@	
電話番号	携帯電話番号		
どちらでお知りになりましたか？	当館・当館ホームページ・検索サイト・フェイスブック・インスタグラム・メルマガ 市役所・区役所・図書館・地区センター・他施設・新聞・その他()		

横浜マイスターのご紹介



～講師のご紹介～

中山 一郎 氏

平成26年度選定
横浜マイスター 食肉加工

豚肉に関する知識が豊富で、肉のカットの仕方や塩の量を変えるなど日々の工夫を試みながら、徹底した温度管理と丁寧な作業工程で、肉の味と食感をいかすハム・ソーセージ作りをしています。

ドイツやオランダで開催される食肉加工品のコンテストでは、金賞、銀賞を数多く受賞しています。

近年では、地元農家より仕入れたキャベツなど横浜野菜を使ったフランクの開発に取り組んでいます。

シュタットシンケン 電話:045-981-5584

URL: <http://www.stadt-schinken.com/>



横浜マイスター事業とは (制度紹介)

横浜市が平成8年度から行っている事業で、市民の生活・文化に寄与する優れた技能職者を「横浜マイスター」に選定しています。

この事業は、横浜マイスターが行う後継者育成、貴重な技能・技術の継承及び普及活動などを通して、技能職の振興を図ることを目的としているため、横浜マイスターは過去の功績だけではなく、将来の活動を期待して選定されています。

「マイスター」は専門技術を身につけた職人を意味します。しかし、横浜マイスターはその卓越した技量を証明したり功績を顕彰したりするための制度ではありません。地域の技能職者の代表として、学校、行事などでの実演・公演などを通して技能職を社会に広く伝え、また後継者の育成など技能職振興を図るのが横浜マイスターの役割です。

【横浜マイスター事業に関するお問い合わせ】

横浜市経済局雇用労働課

電話 045-671-4098 FAX 045-664-9188

E-mail ke-ginou@city.yokohama.jp



●アクセス

- ・JR 関内駅 南口から徒歩5分
- ・市営地下鉄 伊勢佐木長者町駅 出口2から徒歩3分

●立体駐車場

- ・営業時間8時～22時
- ・収容台数60台

【横浜市技能文化会館 個人情報保護方針】

皆さまからの必要に応じて、情報を収集させていただく場合があります。ただし、個人を特定できる情報を法令に基づくものを除き、本人の同意なく第三者へ提供することはありません。なお、外部委託する際には、個人情報保護水準を十分に満たしていることを条件に選定し、機密保持契約を締結した上で委託いたします。また、本人からの個人情報の利用目的の通知・開示・訂正・追加または削除・利用の停止・消去及び第三者への提供の停止の要請があった場合には、当館で定める所定の手続きに則り速やかに対応いたします。