

タイの食品展示会に和牛肉出品、高い関心示した現地バイヤー

東南アジアで最大級の食品展示会「タイフェックス」が5月23～28日、タイのバンコクで開催され、出展は25カ国から1071社に達し、120カ国のバイヤーら9万人が来場した。同展の中でジェトロが業務事業者対象に設けた日本パビリオンに日本から15事業者が出展。この中の3事業者が23～25日、和牛肉の展示を行い、タイをはじめ中国、香港、台湾、中国から来場したバイヤーの関心を集めた。

和牛肉を展示したのは、「WAGYU SAMURAI」のブランドで出展したミートコンパニオン、山形牛ブランドで出展した山形県食肉公社、近江牛ブランドで出展した大吉商店の3社。

日本パビリオンに設けられた特設会場では、日替わりでサーロインの薄切り焼肉（山形県食肉公社）、ランプステーキ（大吉商店）が試食に供され、多くの人を集めていた。

23日午前には、インラック・シナワト首相がミートコンパニオンのブースを訪れ、展示物を見学したあと、試食も行い「とてもおいしい」と高く評価した。

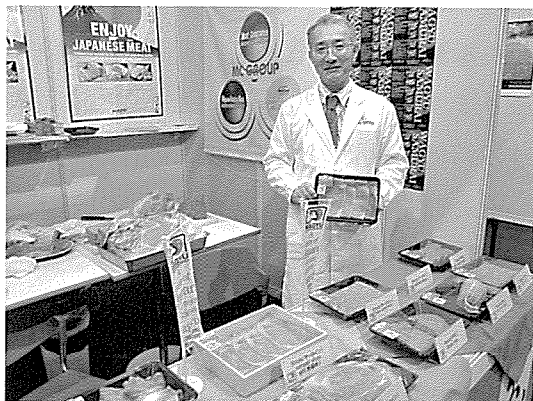
この牛肉は、アグリズ・ワン（埼玉県和光市）で5月1日にと畜された雌の和牛で、埼玉県児玉郡上里町で飼われていた26ヵ月齢のもの。5月18日に出荷され22日に通関が切ら

れている。さらに、農場管理獣医師協会により生産環境が管理されたFMVA認証牛で安全性にこだわった牛肉が使用されていた。

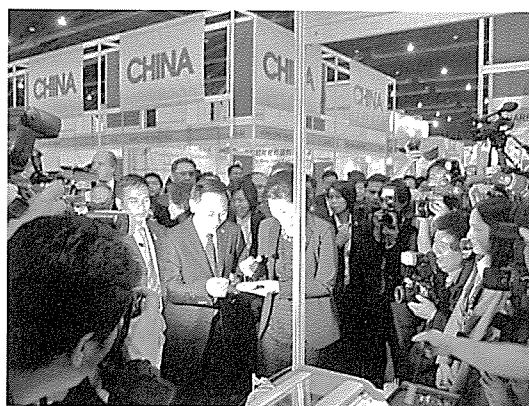
ミートコンパニオンは、同会場内で日本式カットのセミナーを実施。来場者が見守る中、肩ロース、リブロース、サーロイン、内モモの商品作りを行い、部位特性、カットの厚さ、日本の調理方法も含め説明をした。

肩ロースからは、しゃぶしゃぶ用、すき焼き用、網焼き用、ステーキ用、シチュー用、切り落とし。サーロインからは、ステーキ用、しゃぶしゃぶ用、すき焼き用。内モモからは、網焼き用、カットステーキ用、ローストビーフ用を商品化した。日本の和牛と他国の和牛の違いや、部位特性や調理方法に多くの質問が寄せられた。

日本式カットを行ったミートコンパニオンの植村光一郎常務執行役は「和牛の品格や高付加価値を維持するには、カット方法や日本の調理例を紹介するなど文化として根付かせることが求められる。WAGYUという統一ロゴマークは、多くの人に認知されており、世界戦略を念頭に置いた時、知的所有権がいかに大切か一企業というより日本としての対応が求められることになるだろう」とコメントしている。



日本式カットを行ったミートコンパニオンの植村常務執行役



ミートコンパニオンのブースで和牛肉を試食するインラック・シナワト首相