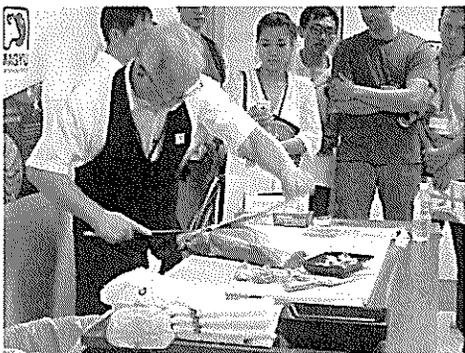


ベトナムで日本産和牛の多様な部位の普及イベント開催



日本畜産物輸出推進協議会・牛肉部会は2〜7日、ベトナム・ホーチミンで和牛全部位を対象にしたプロモーションを開催。高級ホテル経営者と料理人対象の各部位の肉質特徴、カット技量・経営にあった利益確保の方法と適切な調理法などの体験型イベント、大手食品関連総合商社向けの和牛啓蒙活動、高級食材販売店と現地レストラン向けの日本産和牛フェアの3部門で構成され、日本から日本ハム、全農、スターゼンインターナショナル、ミートコンパニオンが参加した。高級ホテル向けのプロモーションはELTベトナムで行われ、約60人の参加者に対して、一般整形14部位の16ピースとスペック整形28部位の59ピースが用意され、歩留まりによる価格要素、肉質特性、調理方法が紹介された。会場からの要望で、カタ系からカタロースのチャックアイログとフラップのステーキと焼き肉用、ウデのミスジからカルパッチョ、ステーキ・焼き肉用が、ロイン系からヒレのステーキ用、トモバラはフランクステーキとカルビプレートから焼き肉用、モモ系からカメノコ、シンシン、トモサンカク、ハバキ、ウチモモカブリがステーキ、焼き肉、カルパッチョ、握り寿司用の柵取りやスライスが商品化された。

その後、その商品化された各部位が実際に調理され、試食用に。価格の高いロイン以外に対する興味は非常に高く、肉質特性説明とカット実演を行ったミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役(写真)にはカタやモモのスペック整形のアイテムに関心が集まり多くの質問が寄せられた。カット実演では肉目を考慮した切り方や整形方法による歩留まりと調理手法で価格に大きなメリットが出るカタ系とモモ系に関心が集まり「あまり価格の制約を意識せず和牛メニューにチャレンジすることができそうだ」との意見も寄せられた。さらに大きなステーキを1枚出すのではなく、カットして少量の盛り付けでも和牛にはインパクトがあるので十分コースとして使用できること、今回部位が多岐にわたるため、繰り返し学習が必要なが説明された。総合商社向けのイベントは、サイゴン貿易総公社の本社で行われ、副社長を含む幹部24名が参加。中央畜産会の伊地知俊一常務理事が日本のメンバーを紹介した後、厳格な格付け、個体識別番号による完璧なトレースと血統管理された最高品質の日本産和牛は「高度成長を続けるベトナムで必ず支持されると期待」とあいさつ。カット実演ではカタバラ、シンタマによるステーキ、焼き肉、カルパッチョの商品化が行われた。ロース以外の価格訴求に大きな関心が集まり、部位の価格提示を関係者に求めていた。また、販売店とレストランで行われた日本産和牛フェアは高級スーパー「東京マート」、日本料理「花蝶」、焼肉レストラン「サムライ」で行われ、いずれも賑わっていた。