

# 多様な部位普及図る

## ベトナム 和牛でイベント

日本畜産物輸出推進協

議会・牛肉部会はこのほ  
ど、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。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  
に合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

啓もう活動、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部門で構成された。

高級ホテル向けのプロ  
モーションはE.L.T.ベト  
ナムで行われ、約60人の  
参加者に対して、一般整

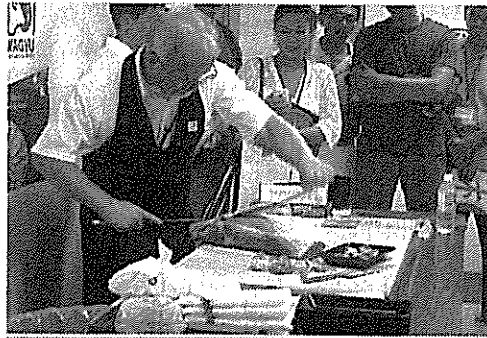
形14部位の16ピースとス  
ベック整形28部位の59ピ  
ースが用意され、歩留ま  
りによる価格要素、肉質  
特性、調理方法が紹介さ

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  
ルバッチョ、ステーキ・  
焼き肉用が、ロイン系が  
らヒレのステーキ用、ト

モハラはフランクステー  
キとカルビプレートから  
焼き肉用、モモ系はカメ  
ノコ、シンシン、トモサ  
ンカク、ハバキ、ウチモ  
モカプリがステーキ、焼



④カット実演を行うミート・コンパニオンの植村常務 ⑤さまざまな部位が展示され特長が説明された

き肉、カルバッチョ、握  
りずし用の柵取りやスラ  
イスに商品化された。

そのあと、商品化され  
た各部位が実際に調理さ  
れ、試食用となった。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  
務取締役には、会場から

カタやモモのスベック整  
形のアイテムに関して多  
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  
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、反復学習が必要な  
ことが説明された。

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人が参  
加。中央畜産会の伊地知

俊一常務理事が日本のメ  
ンバーを紹介したあと、  
厳格な格付、個体識別番  
号による完べきにトレー

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  
期待している」とあいさ  
つ。

カット実演ではカタバ  
ラ、シンタマをステー  
キ、焼き肉、カルバッチ  
ョに商品化した。ロース

以外の価格訴求部位に大  
きな関心が集まり、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」、焼き肉レス  
トラン「サムライ」で行  
われ、いずれもにぎわっ  
ていた。