

タイの国際展示会で和牛PR

東京食肉市場関係者らがバンコク訪問

東京食肉市場卸商協同組合(腰塚源一理事長)の会員などで構成される東京食肉市場関係者が、8月25~27日にかけてタイ・バンコクを訪問した。一行は4~7日に国際展示会「TRAFFS 2016」において日本畜産物輸出促進協議会・牛肉部会と協力し、和牛PRブース(54平方m)(6小間)を出展。レストラン関係者などに對して試食等を通じた情報提供を行い、日本全国からさまざまな銘柄牛が集まる東京食肉市場の代表「オール東京食肉市場」として、認知度向上、輸出拡大へ向けてタイで和牛をPRした。

実施体制は、東京食肉市場卸商協同組合所属の仲卸、東京食肉市場は、17人と、日本畜産物輸出促進協議会・牛肉部会と協力し、日本ハム、ミートコン、パニオン、エスフーズ、スターゼンインターナショナル。

一方、課題としてはタイ向けの和牛輸出量は着実に増加傾向にあり、2015年は和牛の「和牛統一マーク」本産和牛と外國産WAGYUの違いに加え、日本産牛内における和牛とそれ以外の品種が混在して販売されている現状があり、和牛の価値を維持するためにも改めて日本産和牛を正しく普及することが急務だ。

さらにロイソン系を中心に出回っているタイの和牛用、リブローススキニーや、サーロイン、ロース焼き用、リブロース焼肉用、サーロインバーベキュー用、サーロインすき焼き用、リブキャップバーベキュー用などが並べて販売されている。また、和牛の安全性についても説明している。

日本畜産物輸出促進協議会・牛肉部会は、日本ハム、ミートコン、パニオン、エスフーズ、スターゼンインターナショナル。



埼玉県戸田市
福毛屋

さんが薦めている。

のチキンが美味しい。魚

つけている。

店では牛・豚・鶏肉の

ほか、内臓、絶対も扱つ

ている。肉はスーパー

がいいのにに対し、精

イン系以外の部位につい

るが薦めている。

のチキンが美味しい。魚

つけている。

店では牛・豚・鶏肉の

ほか、内臓、絶対も扱つ