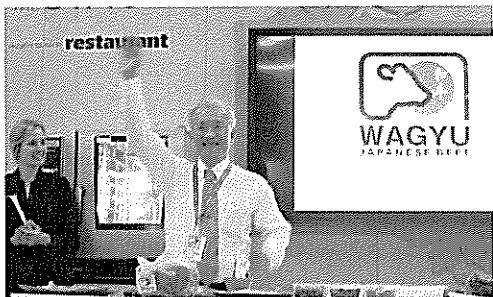


ロンドンのレストランショーで和牛のプロモーション開催



日本畜産物輸出促進協議会・牛肉部会は、10月3〜5日までロンドンのケンジントン・オリンピアで開催された「The Restaurant Show London 2016」において、日本食文化との一体的なプロモーションや日本畜産物の特徴を活かす調理方法の提案を含めたプロモーション活動を行った。開催2日目には特設中央ステーションを活用し、和牛の解説と現地有名シェフによる調理実演が行われ、日本からはエスフーズの山路良平海外事業部長、ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役、日本畜産物輸出促進協議会事務局の菱沼毅理事長、櫻井研理事、大場義和氏が参加。現地からは ANZCO FOODS UK、Shield Foods、全農インターナショナル欧州、NH Foods UK、TAJIMA-YA UKなどが参加した。菱沼理事長は開催に当たり、日本産和牛が唯一の純粋和牛であることを強調。その希少性、血統、厳格な格付制度、個体識別番号によるトレーサビリティ、肉質の優位性を説明した。日本産和牛ブースのミニステージでは連日セミナーと試食が行われ、植村氏(写真)は和牛の格付を品質グレードと歩留りグレードを分け、枝肉やロースの断面を示しながら説明。モモとロースの肉質と特徴にあった調理例を示し、すき焼き、焼きしゃぶ、バーベキュー、ステーキなどを試食として会場で提供した。そのほか、現地日本食レストランのNasahi氏は和風ローストビーフ、創作すき焼きの実演と試食、現地有名シェフの Daniele 氏は、現地の調理技法でローストビーフ、カルパッチョの料理実演と試食を行った。とくに部位肉質を考慮した火入れで調理された、ロースとモモのステーキ試食には人気が集まり、周囲は大変な人だかりとなった。植村氏は「数件の精肉売り場を視察したが、並んでいるのはロイン系に限られていた。ただし、今回の実演で行ったモモ系のローストビーフやステーキ、カルパッチョなどは、来場した現地シェフから受けが良く、興味を持ってもらえたことは大きな収穫だった」と感想を述べた。

デンニッシュ・クラウングループセミナーを11月17日に東京で開催

デンマークポークセミナー「World of DANISH CROWN」が11月17日午後3時から、東京・港区のザ・プリンスパークタワー東京コンベンションホール(B2F)で開催される。セミナーは二部構成で、第一部では「世界の食肉需給動向および日本/EU経済連携協定(EPA)の現状」などをテーマにした講演が、第二部ではデンマーク産ポーク、ポーシオンコントロール製品などを使用した料理が提供される記念レセプションが予定されている。問い合わせ先は、デンマーク農業理事会日本事務所・電話03(32113)4801、FAX03(32113)5406、Eメールinfo@dafc.jp まで。