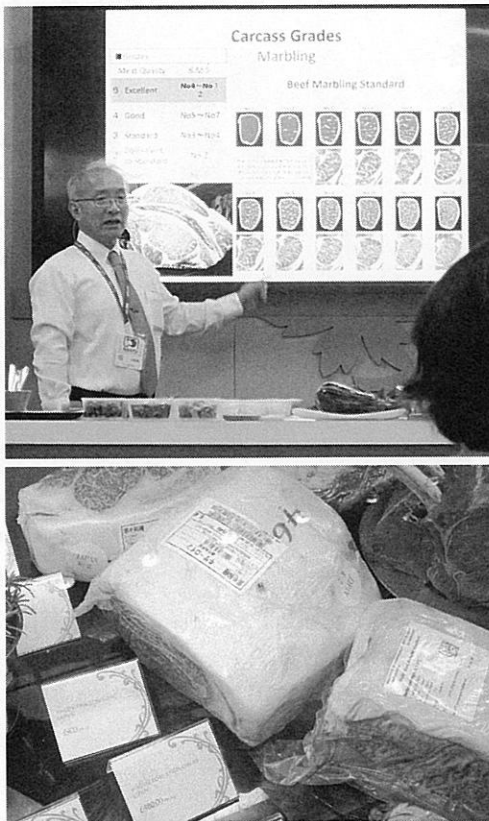


○ ロンドンのレストラン・ショーで和牛プロモーション、カタ・モモで調理法披露

日本畜産物輸出促進協議会の牛肉部会は3～5日、英国・ロンドンのケンジントン・オリンピックで開かれたホテル・レストラン向けトレードショー「ザ・レストラン・ショー・ロンドン2016」に出展した。この催しは食材や飲料、資材、家具などレストランに関係する450以上の出展者が一堂に会すトレードショーで、同協議会はグラドフロアに72㎡もの日本産和牛ブースを構え、連日セミナーと調理実演が行われた。日本からは同協議会事務局の菱沼毅理事長をはじめ、セミナー講師・実演役にミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役、和牛PR説明・情報交換対応役としてエスフーズの山路良平海外事業部長らが参加したほか、現地対応者(現地出先会社・協力会社含む)としてANZCO FOODS UK、Shield Foods、全農インターナショナル欧州、NH Foods UK、TAJIMA-YA UKらが参加した。

会場では、菱沼理事長が挨拶をかねて日本産和牛が唯一純粋和牛であることや、肉質、トレース、血統、格付けシステムなどを説明。ブース一角に設けられたミニステージでは、リブローズ、サーロイン、肩ローズ、シンタマ、ランプのカットセミナーと各部位を使用した調理実演が行われた。さらに試食として、肩ローズを使ったすき焼き、焼シャブ、モモ



英国高級百貨店ハロッズの精肉売り場、WAGYU KOBE STRIPLON (A5) が480ポンド(/kg)、約6万円!

肉を使ったローストビーフ、カルパッチョ、ステーキ、焼肉、ロース肉を使ったステーキ、焼肉、焼シャブなどが提供されたという。

開催2日目には、特設中央ステージで植村氏と現地有名シェフのダニエル氏による共演プロモーションも行われた。植村氏は「和牛の統一マークが保証すること」と題して、純粋和牛の血統や肉質、個体識別番号によるトレース、厳格な格付けを具体的に解説=写真④。その後ダニエル氏がイギリス料理として和牛のモモを使用してローストビーフとカルパッチョを調理し、来場者にふるまった。

また、植村氏によると、今回のトレードショー参加に合わせてロンドン市内の精肉販売店を数件視察したが、どこもロース系しか置いてなかったという。そのため、「今回、レストラン関係者に和牛カタやモモ部位を試食してもらい、調理方法も含めて、高評価をもらえたことは、ロース一辺倒で超高級店でしか使用性のなかった和牛のすそ野が広がり、輸出量のさらなる拡大が期待できる」と期待感を示している。

○ テンダープラスJがファベックス関西に出展、ブラックアンガスなど広範な食材紹介

テンダープラスジャパン(株)大阪支店(大阪市西区、岸本享己マネージャー)は、18日から20日まで、大阪市住之江区のインテックス大阪で開かれる「ファベックス関西2016」に出展する。この催しは外食を中心とした惣菜デリカ、中食、給食、弁当業界向けの業務用専門展示会で、関西エリアでは第4回目の開催となる。今回、テンダープラスジャパンは、豪州産ビーフ・仔牛・ラムをはじめ米国産ブラックアンガスのチルドビーフを、加工品ではローストビーフやラムの生ハム、ソーセージなど幅広く紹介する。さらにブースでは、ブラックアンガスビーフやローストビーフ、ラムなど多岐にわたって試食も行う予定だ。小間番号は1G-17。

来場に際しての入場券は、同社大阪支店(TEL:06-6535-7545、FAX:06-6535-7547)に連絡もしくは主催者サイト(<http://kansai.fabex.jp/>)にアクセスして事前来場登録が可能。