

「和牛を」に屋たとか贈られた

肉よりうまみ成分や赤身中の霜降り量が2倍程度多い」と強調した。第2部の試食展示会では、ティーンエイジが提案を強

和牛プロモーション 英レストランションで

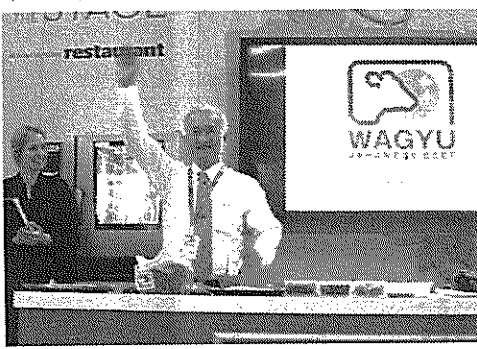
日本畜産物輸出促進協議会・牛肉部会は、10月3～5日にロンドンのケンジントン・オリンピックで開催された「The Restaurant Show London 2016」で、日本食文化との一体的なプロモーションや日本畜産物の特徴を生かす調理方法の提案を含めたプロモーション活動を行った。

開催2日目は特設中央ステージ枠を活用し、和牛の解説と現地有名シェフによる調理実演が行われ、日本からはエフワの山路良平・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、櫻井理事、大場義和氏が参加。

現地からはANZCO FOODS UK、Shield Food s、全農インタナショナル欧州、NH Foods UK、TAJIMA YA UKなどが参加した。

菱沼理事長は「開催にあたり、日本産和牛が唯一の純粹和牛であること」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。

グラントフロア内の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、植村常務は和牛の格付を品質グレードと歩留まりグレードに分け、分かりやすい



氏は和風ローストビーフ、創作すき焼きの実演と試食、現地名産シェフのDanielle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、和牛ブームの周りは大変な人だかりとなった。

中央特設ステージでは、植村常務とDanielle氏がタッグを組み、植村常務が「和牛の統一マークが保証するもの」と題して日本産和牛の肉質特性、血統管理、飼養管理、トレース、格付制度を説明。Danielle氏がモモ肉を調理実演し、ローストビーフ、カルパッチョを振る舞った。

植村常務は「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、興味をもってもらえた」とは大きな収穫だった」と感想を述べた。

祈る福霊諸畜家 大阪市場が畜魂祭開催

大阪市食肉市場（株）（杉本正社）は、一般社団法人大阪市食肉市場協会（同代表理事）は9月22日、大阪市天王寺区の四天王寺本坊で畜魂祭を挙

食べ方提案を含め和牛の特長をPRした

よつに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を提供した。

そのほか、現地日本食レストランのNasda

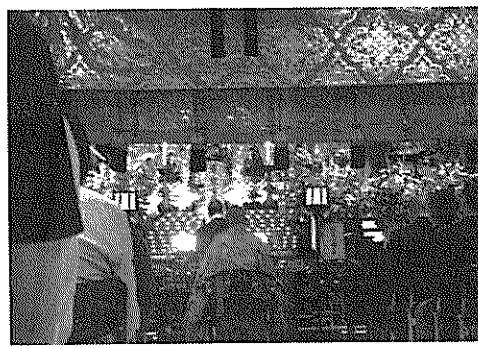
全員で読経。導師が焼香を済ませたあと、祭主である杉本社長が祭主祭文として「人間が陰に陽に、他の生物の恩恵によって生活営むことができ、その犠牲によって生命をつないでいることを思えば、

幾多の生物に対して何と感謝し、いかに報謝してよいか、その方途に苦しむ。たとえることのできぬ哀願の思いと、限りなき感謝の念。謹んで物故家畜諸霊に対し慶弔の意を表する」と読み上げた。

続いて吉村洋文市長

祭主として祭文を読み上げる杉本社長

（代読）から祭文が読み上げられたのち、各方からの電報が披露された。再度、読経が行われ、祭主の焼香に続いて関係者が焼香を行い、家畜諸霊のめい福を祈った。



マルハレシリーズ

A to X-D

こまぎれ、切落し生産の進化形

盛付作業を大幅に軽減

NEW!

日本キャリア