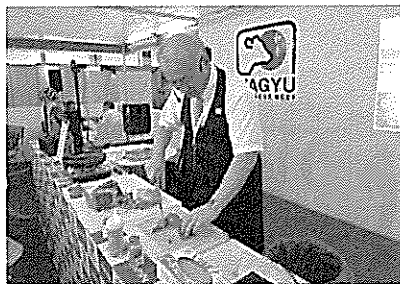


日本畜産物輸出促進協議会がミャンマーで和牛をPR



日本畜産物輸出促進協議会は11月24～26日、ミャンマー・ヤンゴン市で行われた「ミャンフード2016」で和牛のプロモーションを実施。メンバーとしてミートコンパニオン、伊藤ハム、エスフーズが参加した。「ミャンフード2016」はレストラン、ホテル、スーパーマーケット、輸入業、トレーダーなどに携わる数多くの専門家が参加する同国最大の国際展示会。300以上のブランドや製品が展示されるほか、調理のプロによる実演や料理企画、ホスピタリティイベントなども実施され、8千人以上が来場する人気の展示会だ。

同協議会のブースは8小間（72㎡）でステージも併設されており、期間中は和牛の特長などに関する講演、調理実演、ポスター展示や資料配布、さらに試食や情報交換が行われた。中央畜産会の南波利昭副会長は開会のあいさつで和牛統一マーク、豪州産WAGYUとの違い、和牛の正しい知識の普及や啓もうにふれながら和牛肉の魅力について説明。また、和牛のカットセミナーと調理実習はミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役（写真）が行い、ロイン3点と三角バラを使用して実演した。リブロースのステーキやすき焼き、サーロインのカットステーキや焼き肉、ヒレのシャトーブリアンステーキやダイスカットステーキ、三角バラの焼きしゃぶや牛丼などに商品化され、その場で調理。来場者に試食として振る舞われた。同協議会のブースはつねに人だかりができる盛況ぶりで、試食提供は5千食を超えるなど、現地での和牛への関心の高さがうかがえた。

また、来場者にいままでにない和牛肉の味を体感させたとして、展示会主催者から300にのぼる出品目の中から最高賞として「Best at show Award 2016」が授与された。カット、調理の実演を行った植村常務は「ヤンゴンの発展は驚くほど速く、充実した開発区が整備されている。将来はタイをハブとした陸路の完成を想像すると生産基地としての発展が期待される。大きな和牛肉マーケットになることを確信した」と語った。

福岡食肉市場主催の西日本豚枝共、佐賀の小森養豚場が金賞受賞

福岡食肉市場（吉田満代表）主催の第45回西日本地区豚枝肉共進会が1日、同市場で開かれ、九州5県から計13組の出荷者が出品、格付成績に準じ1セット10頭の総合得点で枝肉の仕上がりを競った。審査の結果、最高位の金賞は「極上」2頭を含む計80点を得た小森養豚場（佐賀県）が獲得、同農場の受賞は初めてで、その後のせりいで税抜き単価2185円の最高値で阪神ミート（福岡市）が買い受けた。そのほか、入賞者と購買者は次のとおり。カット内は税抜き単価。銀賞Ⅱ永渕ファームリンク、阪神ミート（1600円）
▽銅賞Ⅱ福田農園、福岡食肉販売（1026円）