

日本畜産物輸出促進協議会がUAEで和牛肉のプロモーション



日本畜産物輸出促進協議会(菱沼毅理事長)は4月7日、アラブ首長国連邦(UAE)の首都アブダビで和牛肉のプロモーションを実施した。実施体制メンバーは(株)ミコー食品、ミートコンパニオン、エスフーズ、アンズコフーズ(伊藤ハム)、NHフーズ(日本ハム)と日本畜産物輸出促進協議会事務局。会場はアブダビ・ナシヨナル・エキシビションセンターの72㎡/8小間を使い、冷蔵展示ケース2台にはリブロース、サーロイン、ヒレ、カタロース、シンタマ、ランプ、三角バラの部分肉と、美しくスライス・カットされたステーキや焼きの華盛りが並べられ、ステージでは連日セミナーやカット実演が行われ、会場内で最も人だかりができた。また、初日にはアブダビ前国王の弟・ナヒヤン王子(Nahyan bin Mubarak Al Nahyan、写真左)が会場を訪れ、和牛肉の展示ケースなどを視察。王子は「希少で最高級の和牛肉を紹介したことに感謝と敬意を払う」と言葉を掛けるなど、王族関係者の注目を集めた。その流れを受け、調理人協会の役員、王族の調理人らも会場を訪れ、緊張感の中にも華やいだ雰囲気の中で和牛肉のプロモーションが行われた。

今回のプロモーションの狙いは、新規市場であるUAEへの販路拡大。また、日本産和牛と外国産WAGYUの違いはもちろん、日本産和牛とそれ以外の品種が混同として販売されている状況にあり、和牛の価値を維持するためにも改めて日本産和牛が正しく普及されることが急務であることから、和牛の品質を裏付ける品質管理制度、また肉質の特長を紹介するセミナーを実施するとともに「和牛統一マーク」を用いた識別の促進などを行った。

開会にあたり、菱沼理事長が和牛の特長と生産状況について説明を交えながらあいさつ。さらに菱沼理事長、ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役が①日本における牛肉の生産状況を紹介し、和牛の生産と畜頭数を紹介②和牛についてはトレサビシステムや格付、「子牛登記書」で血統を保証する仕組みが担保されていることを説明③和牛のおいしさを裏付ける脂肪交雑、和牛香と言った肉質の特長を解説④「和牛統一マーク」の使用方法について、利用を強化していく方針を説明、今後の利用拡大の方法を紹介⑤日本にはさまざまな和牛産地があることを紹介、銘柄についても理解を得ることなどを訴求ポイントに講演。さらにロイン系が中心に出回っているアブダビの和牛市場でロイン系以外の部位の活用を促進するための利用方法について、実演・試食を通じて普及することを目的にミコー食品の沼本憲明専務取締役がカットの実演を行った。講演した植村常務は「ナヒヤン王子殿下がお越しになり、感謝のお言葉を述べられたことが影響し、多くの関係者の注目を集めた。和牛肉の最大級のアピールができたことで、今回のプロモーションは大成功だった」と笑顔を見せた。