

○ アブダビで和牛肉のプロモーション、ナヒヤーン王子も高い関心—輸出促進協議会

日本畜産物輸出促進協議会は4～7日、アラブ首長国アブダビのナショナル・エキシビションセンターで日本産和牛肉のプロモーションを行った。同期間中に開かれた「シーアール・ミドル・イースト 2016」に出展したもので、新市場であるアラブ首長国連邦への販路拡大と日本産和牛について正しい知識の普及などが目的。日本からは協会事務局をはじめミコー食品、ミートコンパニオン、エスプーズ、アンズコフーズ、NHフーズの代表が参加、和牛の正しい知識やおいしさ・特徴の説明や、和牛の多様な産地・機能、多様な部位の利活用方法および和牛統一マーク、アブダビで食べられるレストランなどが紹介された。

イベント会場では、同協議会の菱沼毅理事長が和牛の特徴と生産状況などに触れながらあいさつし、その後、ミートコンパニオン植村光一郎常務取締役による講演とカット実演、さらにミコー食品の沼本憲明専務取締役がカット実演を行った。とくに初日には、在アラブ首長国連邦日本大使館の案内でナヒヤーン王子(Nahyan bin Mubarak Al Nahyan)が訪れ(=写真⑤)、和牛肉ブースに足を止め希少で最高級の和牛の紹介に感謝と敬意を払うと述べた。その後もアラブ首長国連邦の調理師協会役員や王族の



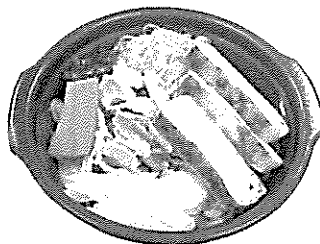
関係者が多く会場に訪れ、緊張の中にも華やいだ活気のある展示会場になったという。

今回、講演・実演を行った植村氏は、日本の格付けと和牛の飼養管理などを説明。格付けは品質と歩留りで行われること、品質は4項目の審査があることを説明し、実際にリブローズを使ってBMS、BCS、肉の締まり及びきめ、脂肪の色沢と質について判定を行い、等級決定には4項目の最も低い等級に決定されることが紹介された。和牛の飼養管理に関しては、素牛生産農家と肥育農家がいることが紹介され、細やかな愛情のもとで育てられていることが説明された(=写真⑥)。

会場からは牛の飼養管理について多くの質問があり、純粋な和牛の子牛が入手できれば日本以外でも会場に展示してあるような和牛肉を生産できるのかといった質問も出たという。これに植村氏は、和牛肉の構成要素は大きく3つあり、①遺伝的要素(50%)②ステージごとの飼料配合(25%)③牛の管理手法(25%)——の要因によって日本産和牛が完成しているとしたうえで「仮に純粋和牛の子牛が入手できたとしても、日本産和牛と同等のものはない」「ボルドーワインは、ボルドーでしかできないように、気候風土やそれに係る人たちの努力の結晶である」と述べたという。植村氏は、ナヒヤーン王子から和牛肉に対して最高の褒め言葉をもたらったうえに、アラブ首長国連邦の王族や調理師協会役員からも歓迎を受けたことで、今回の展示会も大成功に収めることができたと言顔をを見せていた。

○ レンジで温めるだけの「豚肉と野菜の醤油鍋」を地域限定で発売—セブンイレブン

セブン・イレブン・ジャパンは13日、新潟県、富山県、石川県の一部のセブンイレブン計550店で、「豚肉と野菜の醤油鍋(栃尾の油揚げ入り)」(写真)を発売する。同商品は、新潟県で有名な「栃尾の油揚げ」を使用した、電子レンジで温めるだけの「レンジ鍋」。地域で馴染みのある商品の開発に取組み、「近くて便利」



なお店をさらに訴求する。同商品は、たっぷりの豚肉と野菜に、こんがり焼いた新潟名物の「栃尾の油揚げ」を3切れ載せた、ボリューム感のある商品で、豚肉のコクが感じられる、醤油ベースのスープが特長。価格は税込480円。