

ロンドンで高級和牛使いセミナー、食肉卸売事業者とシェフ参加



ロンドンの食肉市場近郊の料理教室で1月19日に中央畜産会主催による和牛プロモーションが行われた。対象は、スミスフィールド市場関係者やレストランシェフなど関係者50人強の参加を得て開催された。セミナー冒頭、中央畜産会の宮島成郎常務理事が「和牛は日本人による優秀な品種改良プロセス、日本人の食感覚の鋭さが相まってつくられた最高水準の牛肉である」と英語で和牛の魅力を説明。

続いて日本獣医生命科学大学の木村信熙名誉教授が和牛の肉質の特徴、おいしさの秘密について講演を行い、解説では大吉商店の永谷武久代表取締役が自社牧場での和牛の飼い方を説明した。その後、チコリの上にわさびじょうゆ仕立てのカルパッチョと、ゆず大根おろしとパプリカスティック添えのステーキが試食として配られ、会場からは「素晴らしい」と笑顔がもれた。最後の講演は、ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役による肉質の特徴、和牛の良さを引き出す取扱方の講演と、カット実演が行われた。植村氏は「ヨーロッパはブランド成熟国で、純粋で本物の日本産和牛に期待がもたれていたが、まだ本当の魅力が伝わっていない。時間をかけてもこの魅力をオールジャパンで伝えていきたい。EUには5等級のものが多く輸出されて、他地域より付加価値戦略が必要であり、丁寧な市場開拓が必要だ」と述べた。

ロンドンの販売店(ジャパンセンター)では上州牛(和牛)の1000g定買サーロインステーキパックが36ポンド(6840円/1000g・写真)で、ハロツズでは、和牛サーロインが395ポンド(7万5050円/kg)、和牛ヒレが450ポンド(8万5500円/kg)で売られている。

「POSランク12月ハム」伊藤ハム「風味自慢ホワイトロース」首位
 (財)流通システム開発センターが全国の小売業者約150チェーン・925店舗を対象に収集した12月POS/ハム製品売れ筋ベストランキング(資料面参照)によると、伊藤ハム「風味自慢特撰ホワイトロースハム」(380g)が1位に輝いた。以下2位は丸大食品「いつも新鮮ロースハム4パック」(36g×4)、3位・4位は伊藤ハム「朝のフレッシュロースハム」(37g×3)と同(37g×4)となった。5位にはプリマハム「十勝グルメの便り ロース生ハム」(90g)が浮上。そのほか、8位には日本ハム「美食の詩ホワイトロースハム」(380g)がランクインしている。総販売金額は6億8721万円。

第2回養豚農業の振興基本方針の意見を聴く会が2月6日開催

農水省は2月6日、「第2回養豚農業の振興に関する基本方針について意見を聴く会」を省内で開催する。議題は養豚農業の振興に関する基本方針の骨子について。傍聴申し込みは03(3502)0873。締め切りは2月2日。