

「焼肉ビジネスフェア2013」開催される ～素材にこだわった焼材等が多数展示～

焼肉に関する食材・設備・資材・サービス等が一堂に会する「焼肉ビジネスフェア2013」（主催＝焼肉ビジネスフェア実行委員会）が東京・大阪の2会場で開催された。この催しは全国の焼肉市場の発展を目的に「新しい食材」や「メニューの開発」「繁盛店につながるハード・ソフトの提案」などの情報発信の機会として毎年開催されており、1月16日、17日に開催された東京会場には155社が出展。2日間で1万2928人が来場した。

焼肉素材の主役である食肉関係では、素材の良さを引き立てる熟成肉「ドライエージング」の牛肉展示が目立った。

エスフーズ(株)は、「温度」「湿度」「風」を考慮したオリジナル熟成庫で熟成した牛肉「超熟プレミアム33」シリーズを展示。その中の1つ、石見牛サーロインステーキ（写真1）は松永牧場（鳥根県）の黒毛和牛を原料として飼養したもので、和牛本来のうまみとまろやかさが熟成によってさらに際立ち、非常に風味豊かな味わいに仕上がっていた。

会場では松永和平社長自らが試食提供を行い、来場者の質問に答えていた（写真2）。

(株)ミート・コンパニオンはおきなわ和牛や熊本のおか牛のほか、エージングビーフとして、群馬県の小堀正展牧場の乳用去勢牛の「低脂肪牛」を熟成させたロースとモモを展示（写真3）。乳用牛を熟成することで和牛にひけを取らない柔らかくまろやかな肉本来のおいしさを引き出せるとしている。

今回は地鶏・銘柄鶏の出展も目立った。(株)ヨコオはフランスの赤鶏をかけあわせ、飼料



写真1



写真2

用米など独自の飼料を給与し、80日飼養の「みつせ鶏」と、同じ種鶏で60日飼養の「麓どり」を展示（写真4）。生協等を中心として「みつせ鶏」は年間300万羽、「麓どり」は100万羽を出荷している。「みつせ鶏」は中抜きで2500g、「麓どり」は1600～1800gと、ブロイラーに比べて成長が遅い「スローグロース」を採用しており、独特の風味と歯ごたえを生み出している。

福島県の農林水産物を代表する、生産量が全国上位の11品目「ふくしまイレブン」を紹介したふくしまイレブン販売促進協議会（写真5）では、畜産物として福島牛と会津地鶏、川俣シャモの2つの地鶏を展示。このうち会津地鶏は県養鶏試験場で改良されたもので、純系会津地鶏とホワイトプリマスロックを掛け合わせた雄と、ロードアイランドレッドの雌を掛け合わせてつくられており、純粋種よりも大型で肉質もよく、産卵能力も高いという特徴をもつ。

このほか、会場では2日間にわたって18のテーマでセミナーが開催され、さまざまな視点から焼肉業界のトレンドについて情報提供が行われた。



写真3



写真4



写真5