

香港フードエキスポで和牛肉プロモーション、和牛の証PRと試食



香港フードエキスポ2015がこのほど、香港コンベンション・イグジビションセンターで行われた。エキスポでは、農水省とジェットロ共催でセンター内5階にジャパンパピリオンが設置され、その中で日本畜産物輸出促進協議会の牛肉輸出推進部会がプロモーション活動を行った。代表して公益財団法人畜産会の伊地知俊一常務理事が「牛肉輸出推進部会」として和牛肉の輸出推進に取り組んでいる。日本の和牛肉に関係している多くの仲間とともに、日本から本物の和牛肉を持ってきた。日本の和牛・和牛肉の特徴と生産状況を理解して頂きたい」とあいさつ。

セミナーでは、ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役が「本物の和牛の証」と題し、和牛の統一マークについて説明を行った。和牛の格付については、品質規格が4項目に分かれている項目を実際に肉で示しながら日本式の厳格さを説明し、歩留まり等級のA、B、Cについては計算方程式を示してその根拠を説明した。そのあと、全国和牛登録協会で行っている高度な和牛遺伝管理と、法規制により家畜改良センターで管理されている個体識別番号でのトレースについて具体例を提示。このような厳格な管理がされた和牛肉に和牛の統一マークが貼られるので、本物の和牛を購入する目安にしてもらいたいと説明した。

また、カットセミナーでは日本ハム海外食肉事業部東山隆司主事が、和牛肉カタロースからの商品化実演を行った。試食には、カタロースザブトンのドミノステーキと焼肉、カタロースしんのサイコロステーキ、カタロースネットクを使用したハンバーグが150食分提供され、来場者に好評だった。日本産農産物のトップセールスで訪れていた林芳正農水大臣（写真中央）は、牛肉推進部会を訪れ、「日本産牛肉が輸出品目の中の先導役になってもらいたい」と健闘を称え、伊地知（写真左）、植村（写真右）の両氏と握手を交わした。

プリマハムが「いつものおかず 豚のしょうが焼き」を新発売



プリマハムは9月1日から「いつものおかず 豚のしょうが焼き」を新発売する。「いつものおかず 豚のしょうが焼き」（160g・本体価格580円）は、厚めにスライスした豚ばら肉とたまねぎと特製だれで仕上げた。しょうがの風味を効かせたタレはごはんによく合う、しつかりとした味付け。使いやすいう2トレイ入りなので、夕食のおかずとしてはもちろん、1トレイでミニ丼としても便利。