

英国で和牛セミナー

畜産物輸出促進協開く

10月5日から7日まで、英国ロンドンのオリビア・ロンドンで日本畜産物輸出促進協議会(牛肉輸出推進部会)主催の和牛肉セミナーが行われた。日本産和牛ブースで3日間通して行うアースセミナーと、150人ほど集客できる特設ステージを活用した公開特別セミナーを同時に開いた。

毎年10月に行われているこのレストランショーやは400社以上が出演

し、多くのレストラン、ホテル、ケータリング事業者が来場する業界向けの見本市で、期間中に行われる特設ステージでは著名なシェフが舞台に立ち最新の情報発信をする

ことでも業界で注目を集めている。オーブニングのあいさつでは、中央畜産会の伊地知俊一常務理事が和牛の本当の魅力を知つてもらいたいと、和牛の生産状況、厳格な格付手法、和牛の血統管理、個体識



ロンドンで和牛の魅力をPRした

別番号によるトレースについて解説しながら話を進めた。

講演とカットセミナーは、ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役が行い、和牛の形成要素

について解説しながら話を進めた。

「WAGYU」とは一線を画すと強調した。

さらに和牛の脂肪融点の低さからくる口どけの良さ、オリーブオイルの主成分であるオレイン酸が多く含まれており健康

は遺伝的要素50%、飼料配合要素25%、土と牛の個体管理要素25%であり、そのすべての要素がすべて満たされているのが日本産和牛で、他国の方

のカタロースしん、ザブトに分割しステーキ用、カットステーキ用、ローストビーフ用、焼き肉用、カットステーキ用とローストビーフ用。

カタロースからネック、カットステーキ用、すき焼き用、焼肉用、切り落としが商品化された。

6日に行われた40分の特設ステージでは、植村氏と現地のオーナーシェフであるティム・アンダ

的である」と、日本産和牛のもつ和牛香について具体的に分かりやすく説明。

その後のカットセミナーは、ランプからラム、ランボソ、イチボへの分割とステーキ用、焼

き肉用、カットステーキ用、ローストビーフ用が商品化され、それをアンダーソン氏がイギリス式調理方法で調理して150人の観衆に振る舞い、参加者は本格的な和牛料理に舌鼓を打ち、大歓声と拍手で幕を閉じた。

7日にはメイフェアにある二つ星レストランの、ダニエル・コッディー・シェフから、和牛肉

ーション氏との共演でカッティングデモを実施。「五感で体験する和牛の魅力」と題し、植村氏からはリブロースからすき焼き用華盛り、ステーキ用ランプからローストビーフ用が商品化され、

それをアンダーソン氏がイギリス式調理方法で調理して150人の観衆に振る舞い、参加者は本格的な和牛料理に舌鼓を打ち、大歓声と拍手で幕を閉じた。

7日にはメイフェアにいる二つ星レストランの、ダニエル・コッディー・シェフから、和牛肉

を使った英國式ローストビーフが試食として配られた。

植村氏は「現地の方がたは日本産和牛の認識はあるにもかかわらず、実際に和牛肉に触れたり、食べただことがない人が多いのは驚いた。本物の日本産和牛がEUで解禁されたのは認識しているのに、食べて体感しても覚えていないことは残念だ。このようなプロモーションでもっと多くの関係者に和牛を体感してもらえる機会をつくっていただきたい」と意気込みを見せた。