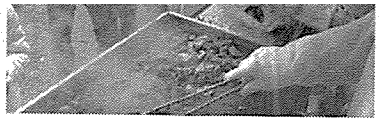
の試食提供

さいたま市場が

参加

日は300人以上の列ができる人気イトとなり、牛肉では「牛」と「夢味牛」豚肉は「香り豚」ブとして人気の豚肉肉で無料試食してた。



焼き肉の無料試食に長蛇の列ができた

あり、さらに日本ズを取り入れた豪応がある」と述これまでに構築し間40年の歴史をさめたい」と協力を

毎年、市農業祭には20万人以上来場するが、2日間で牛肉を220キロ、豚肉は160キロも提供しており、地元消費者も「昨年は雨だったが並んでも試食したいお肉。期待を裏切らないおいしさだ」

「試食会場の隣で同じ肉が販売されているので購入したい」「この時期はすき焼きなど鍋料理で食べるのがおいしい」などと、2日間で6千人以上の市民がおいしい県産牛・豚肉に舌鼓を打って楽しんでいた。

メラニー駐日代表は「現在、MLAは鉄美人のプローションや生産者から生産者へというPto Pプロモーションを推進している。今後も日本の消費者が何を求めているか、『きく耳をもって』プロモーションに取り入れる」と理解を求めた。

横山さんダブル受賞

セントラルフーズ

高座豚共進会

㈱セントラルフーズ（原田清社長）は11月21日、「第24回高座豚枝肉共進会」を㈱日本カイハツミートで開催した。共進会には10農家から30頭が出品され、審査の結果、最優秀賞（3頭1群の部）は横浜市の横山清さんが受賞した。また、出品豚の中から選ばれるチャンピオン豚賞にも横山さんが選出され、うれしいダブル受賞となった。

共進会は、高座豚のカット・成型を行う日本カイハツミートを会場に開催された。出品者の紹介に続いて、審査基準について説明が行われた。審査は3頭1群で外観、肉質、脂肪、締まりをそれぞれ5点満点で評価して、合計点で序列を決定した。

高座豚研究会の集合写真（下段中央＝最優秀賞の横山さん）

表彰式では、原田社長から最優秀賞の横山さんを筆頭に表彰状と記念品が授与された。その後と原田社長は「平成元年にスタートしたこの共進会も24回目を迎えた。年々、飼育技術が高まり、肉質が向上している」

「食肉業界は、景気低迷が続き、食肉の売れ行きが伸びない中、高座豚は消費者からの信頼が高く、安全でおいしい銘柄豚として流通量も安定している。今後も技術の向上を図り安定供給をお願いする」と述べた。

会場を中華料理慶福楼に移して懇親会が行われ、冒頭、桜井康雄・セントラルフーズ取締役経営管理室長は「来年は、当社が高座豚の商標登録を取って30年目の節目を迎える。当社にとって高座豚ブランドは宝である。生産者、卸業者、加工業者、われわれ小売店が価値のある連鎖で今後も流通量の拡大を図っていく」と述べた。

また、清水建侍・高座豚研究会顧問は「生産現場は飼料高・相場安と厳しい状況となっている。銘柄高座豚研究会としては、どのような状況下にあっても良質な高座豚の生産を行っていく」と述べた。

続いて、阿部昌史・日本カイハツミート社長は「大消費地である東京・神奈川には、全国からさまざまな銘柄豚が流通する。高座豚も商標登録を取って30年にわたり、消費者から求められるブランドとして定着した。今後も消費者の目線で生産に取り組んでもらい、われわれ流通業者がしっかりと販売して応援する」と激励した。

そのあと、金子渉・金子畜産社長の乾杯の発声で祝宴に入り親ぼくを深め合った。

そのほかの入賞豚出品者は次のとおり。

優秀賞　相原英人（平塚市）▽優良賞　門倉敏夫（秦野市）

検品会」も開催された。

食肉加工のトレンドとして、更新牛は高級ハンバーグの原料として首都圏で需要がある。さらに年間600万人が沖縄を活用、地場の学校給食での地産地消や食育の活用にも向けることが考えられる。こうした地域振興にもおきなわ和牛の更新牛（経産牛）の活用の道

りロースとんかつ（200円）、ローストビーフなどを盛り付けた冷製オードブル4種アソート（880円）などシーンに合わせた総菜をそろえ

質安定によるブランド構築状況を自社の経験に基づいて詳細に紹介し、おおむね次のとおり述べた。なお、講演会前日には首都圏の食肉関係11