



クリスマス商戦に向けて日本の最高級商品を世界に発信！ 世界6都市で一斉に和牛プロモーション



オールジャパン・オール畜産体制で日本産畜産物の輸出振興を行っている日本畜産物輸出促進協議会（中須勇雄会長、菱沼毅理事長）は、今年9月下旬から10月上旬にかけて、欧米6都市で和牛の集中プロモーションを開催した。

昨年6月に輸出が開始された最重点地域のEUは、世界最大規模の食品展示会ANUGAの開催地「ケルン（ドイツ）」、世界の金融・情報発信をリードする都市「ロンドン（イギリス）」、食がテーマの万国博覧会が開催され日本館も設置された「ミラノ（イタリア）」の3都市で実施。

欧州とともに牛肉の大消費地で、同じく最重点地域であるアメリカは新たな需要拡大を目指して南部フロリダ州の2都市（マイアミ、オーランド）でプロモーション。さらには今年3月に輸出が開始した「モスクワ（ロシア）」でも見本市やレストラン等でPRを行った。

本コーナーでは、これらの開催の模様を誌上再録する。





ブースの吊看板中央に「和牛統一マーク」を掲げ、オールジャパンの和牛パビリオンとして運用



16万人が来場した会場エントランス

真剣な眼差しの聴講者

【ドイツ】世界最大規模の食品見本市「ANUGA」に オールジャパンで和牛パビリオンを展開

国際食品見本市「ANUGA」が10月10日から14日までの5日間、ドイツ連邦共和国のケルンメッセで開催された。この見本市は隔年で開催される世界最大規模の見本市。今回は108カ国から7063社が出展し生鮮食品ほか加工品、飲料などが展示され、192カ国から約16万人が来場した。

協議会は、JETROの協力を得て、世界各国の食肉輸出促進団体や民間企業が出展する食肉ホール内に和牛パビリオンを設置。ミニステージを活用したセミナーを繰り返し実施するとともに、和牛を紹介するポスターの掲示や小冊子の配布、DVDの放映、和牛情報交換コーナーでの情報発信等を行い、各国から訪れる食品バイヤーに世界最高級牛肉である「日本産和牛」のPRを行った。

このうちセミナーは、日本産和牛の特徴と

利活用方法を正しく理解してもらえるよう、解説とカッティング・調理の実演、試食を織り交ぜた構成により、5日間で計38回実施。ブースには1万人以上が来場したが、約半数にあたる5000人がセミナーを聴講した。

解説の部では、協議会の菱沼毅理事長がEUでも商標登録されている和牛統一マークをアピールするとともに、南九州大学の六車三治男教授が和牛肉の特徴とおいしさの秘密を説明した。部位ごとの和牛肉の特徴とカッティング、適した調理方法の説明は、(株)ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役が担当。サークル、リブロース、ヒレ、かたロース、うで、らんいち、うちももを順次用いて実演した。

今回のANUGAは、先行してEUで販売展開してきた伊藤ハム(株)、エスフーズ(株)、スターゼン(株)、全農、日本ハム(株)とともに、チーム

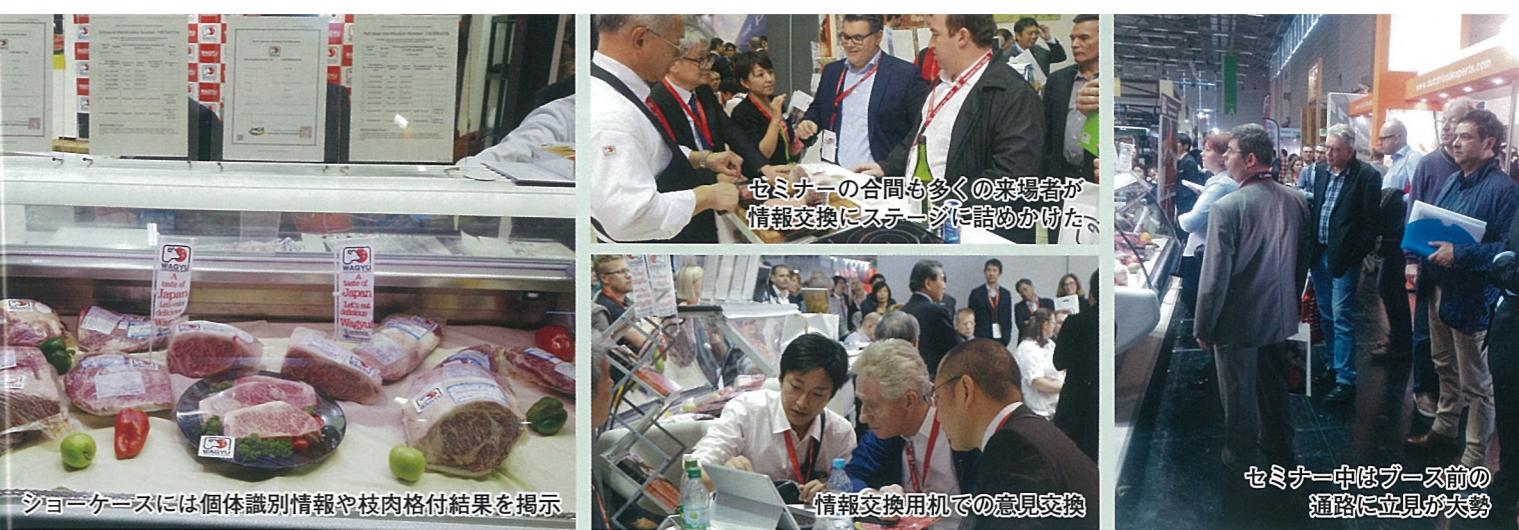


和牛の魅力を力説する菱沼毅理事長

カッティングと多様な部位の利活用方法は植村
光一郎氏が担当



和牛の特徴とおいしさの秘密を解説した六車三治男教授



セミナーの合間に多くの来場者が情報交換にステージに詰めかけた

情報交換用机での意見交換

セミナー中はブース前の通路に立見が大勢

ジャパンの一員として京都・香川・宮崎・鹿児島の4产地からも生産者や食肉事業者、関係者が参加。産地を越えて資料配布や試食提供を行うとともに、ステージでは郷土の趣向を凝らした調理セミナーも実施した。

鹿児島県食肉輸出促進協議会は、肉用牛肥育農家の牧原保氏が農場の写真を見せながら和牛の飼い方や個体識別などを説明した後、出汁の旨味を生かした日本料理のテイストを当地の郷土料理・鶏飯(けいはん)をヒントに考案した牛飯として紹介。(株)ミヤチクは、全国和牛能力共進会の話題を織り交ぜながら、肉汁を逃がさず焼いた「ホイル包み焼きステーキ」を調理・提供した。讃岐牛・オリーブ牛振興会は、欧州人に馴染みの深いオリーブを飼料給与した牛肉の特徴をフランス人担当者が現地の言葉で語りかけるとともにサークルとモモの食べ比べを実施。京都府農林水産物・加工品輸出促進協議会和牛部会は、

和牛肉のPRに加えて日本・京都への観光と一体的なインバウンド消費も含めて訴えた。

協議会が欧州の大規模な国際展示会に和牛パビリオンを設置したのは、昨年のSIAL(仏パリ)に続く2回目。南北アメリカやオセアニアなどの牛肉輸出国やEU諸国に交じってのナショナルパビリオン的な位置づけも来場者に浸透しつつある。実際にショーケースで立ち止まる来場者の声も「Oh! Kobe」から「I know Japanese WAGYU」に変わった。EUでの和牛発信はまだまだ始まったばかりだが、着実に進んでいるといえる。

国を挙げて和牛をアピールしている姿勢を内外に示すためにも今後も継続して国際的な展示商談会に参展していく必要がありそうだ。その上で国として旗印を掲げたブース設置と最大ターゲットであるレストランへの着実な浸透を目指しての活動の深化など多様な展開が求められよう。

(砺波 謙史)



①和牛食文化の双方面での理解を唱えた株銀閣寺大西の庭野友哉氏

②讃岐牛・オリーブ牛振興会はサークルとモモの食べ比べを実施

③鹿児島県食肉輸出促進協議会の牧原保氏(右)が和牛の飼い方を説明

④株ミヤチクの横田顕然氏(右)がホイル包み焼きステーキを提案

[イタリア]現地の調理方法で和牛を味わう —和牛フェアinミラノ—



多くの取材陣が訪れた記者発表

[イギリス]レストラン関係者へ 重点的に和牛の使い方を啓蒙

イギリス、ロンドンでは、10月5日から7日までの3日間、「The Restaurant Show」にPRブースを設置し、和牛セミナーを開催した。

同見本市は、生鮮食品、加工品から什器、調理器具に至るまで、レストランに関連するものを一堂に集める。クリスマス商戦において目玉商材を探すレストランオーナーやシェフがイギリス全土から多く来場した。

ブースでは、(株)ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役が和牛の高価なイメージを払しょくできるよう、効果的なカッティング方法や多様な調理方法を繰り返し披露した。また、現地の有名レストランで腕を磨いた経験を持つシェフ2名ともコラボ。現地の価値観も取り入れながら調理実演を行い、和牛の

取り扱いにあたっての留意点を説明した。

ブースには2500人以上が来場。来場者は「和牛は噂に聞いており大変興味があった」「高価ゆえ試したことが無かったが、前向きにメニューへの展開を考えていきたい」と口をそろえた。

同国におけるオールジャパンでの和牛プロモーションは、平成26年6月にEU向け牛肉輸出が解禁となって以降、今回で4回目。これまでのPRを通じて日本産和牛の認知度が一定の広がりを見せた一方で、販売を拡大させるためには、現地系レストランのシェ夫に対する新規開拓が課題となっていた。ブースには星付きレストランのシェ夫や有名キャスターなどが多く来場し、課題解決に光明が見えた見本市であった。

(大場 義和)



- ①開催2日目は特設ステージでのセミナーも実施
- ②特設ステージにも多くの来場者が詰めかけた
- ③若手料理人の登竜門コンテストで優勝経験のあるTim Anderson氏
- ④星付きレストランシェフDaniele Codini氏（日本料理にも精通）



イタリア・ミラノでは、食をテーマとする万博の開催に合わせ、9月19~25日の1週間、ミラノを代表するレストラン5店舗で和牛フェアを開催した。現地のシェ夫にイタリアの伝統的な牛肉料理と融合した和牛メニューを開発してもらい、現地の人々や観光客に和牛のおいしさを知ってもらおうというもの。

フェアに参加した5店舗はミシュランの星付きや高級ホテル「パークハイアットミラノ」内のレストランなど、いずれもイタリアの著名なリストランテ。提供されたメニューはカルパッチョやタリアータ（焼いた牛肉を薄く切り、野菜を添えたイタリアではポピュラーな料理）、ラビオリなどで、和牛の甘みに酸

味を合わせるなど、赤身肉を食べなれたイタリア人が食べやすいよう工夫が凝らされていた。その結果、実際に食した人にアンケートを取ったところ約9割が「とてもおいしい」または「おいしい」と回答した。

また、フェア開催期間中、1店舗ではスター・ゼンインターナショナル株の江口和男氏によるカッティング、調理実演が行われ、しゃぶしゃぶといった日本の伝統的な牛肉料理も紹介された。

フェア終了後には、参加した5店舗のシェ夫を招いて表彰式が行われ、ミラノのみならずローマ、トリノから多くのメディアが参集し、和牛のおいしさを広く報じた。

(工藤 憲一郎)



- ①「和牛のたたき」を作るMio-Park Hyattのアンドレアシェフ
- ②Innocenti Evasioniのトマゾシェフが調理した「和牛のラビオリしゃぶしゃぶ風」
- ③「しゃぶしゃぶ」を味わう参加者
- ④ミラノ唯一の3つ星レストランCraccoは「和牛の煮込み」を披露
- ⑤表彰式の様子

