専任の講師が常駐

スエヒロの調理で試食

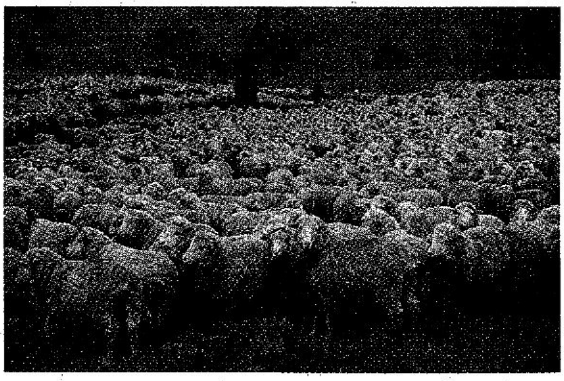
ＭＬＡ豪州食肉家畜生産者事業団

ＭＬＡ豪州食肉家畜生産者事業団（グレン・フィースト駐日代表）は、もっか推進している訴求テーマの「今日も食べよう！オージー・ビーフ」や「家族で食べよう！オージー・ラム」をキャッチ・フレーズに、オーストラリア産牛肉のさらなる浸透ならびにオーストラリア産ラム肉の安全性と品質保証制度について分かりやすく説明した資料などを配布し、需要増大を図る。とくに１９６０年代から世界に先駆けてトレーサビリティを導入するなど品質管理が徹底されていることや、家畜の主な疾病がない国として世界で認められている点をアピールする。

期間中、ＭＬＡのテクニカルコンサルタントとして、「オージー・カッティング＆テイスティングセミナー」を全国で展開しているフードサプライシステムの清水孝之助社長（元㈳全国食肉学校教務部長）が展示会場に常駐。正しい食肉の取り扱いや付加価値をつける商品づくりのアドバイスなどを直接きくことができる。

また本格的な行楽シーズンに向け、牛肉はストリップロイン、ラム肉はバーベキュー・スタイルで食の提案をメーンに、試食を重点にコーナーづくりをする。老舗レストランのスエヒロ商事のシェフが調理したオージー・ビーフ＆ラムの試食コーナーは人気を呼びそうだ。

テクニカルコンサルタントが会場に常駐


品質管理が徹底されているオージー・ラム

国産食肉製品取引促進ゾーン

マルイチ産商

㈱マルイチ産商は、りんごで育てた銘柄牛として定着した「信州牛プレミアム牛肉」「信州黄金シャモ」「マイルドステーキ」を出展する。

信州牛はマルイチ産商の一貫システムにより、トレーサビリティ法、長野県の安心シール、信州あんしん農産物など３件もの情報開示に対応。品質はもとより、安全対策でも国内トップクラス。

また、長野県では高品質な牛肉の生産および県内における消費拡大を目的として、平成20年度から牛肉のおいしさを脂肪交雑とオレイン酸含有量の数値で判断する認定基準を設定し、基準に適合した長野県産牛肉を「信州プレミアム牛肉」として認定している。

一方、「信州黄金シャモ」は、17年に長野県畜産試験場が日本在来種であるシャモと、コクのある名古屋コーチンをかけ合わせて開発。長野県としても、22年度以降には４万羽体制で生産に取り組んでいくなど、長野県の自然と風土を生かした地鶏となっている。

ミートコンパニオン＆ＪＡおきなわ

㈱ミートコンパニオン（ＭＣグループ）＆ＪＡおきなわは、これまで同様に獣医師による肉牛の健康管理証明書付き「ＦＭＶＡ認証牛」やＪＡおきなわが生産した「おきなわ和牛」を中心に展示する。豚は、全国トップクラスの有名豚肉「トウキョウＸ」などを積極的にＰＲする。

注目は、ＪＡ阿新（岡山県新見市）が生産する日本最古の蔓（つる）牛と言われる「千屋牛」（ちやうし）。首都圏の展示会では初めてお目みえする。この千屋牛は、日本の和牛のルーツといわれるつる牛の系統であり、和牛登録協会の創設者・羽部義孝氏が「日本最古のつる牛が岡山の新見市にいる」と認めた和牛の中の和牛。ほどよい霜降りと赤身が特長。

一方、「ＦＭＶＡ認証牛」は、第３者の獣医師が認証するシステムの牛で、全国に先駆けてＭＣグループが導入した安全・安心の肉牛生産供給システムであり、同システム牛肉をブロックやスライスで展示する。

またＪＡおきなわが生産した「おきなわ和牛」は、昨年に続いて２度目の展示となる。さらに銘柄豚肉といえば外せない「トウキョウＸ」も10年の歳月を経て完全に首都圏で定着したが、このおいしさの秘密が来場者に改めて分かるようにＰＲする計画。

吉田ハム

㈱吉田ハムは、岐阜県が誇る銘柄牛であり第８回全国和牛能力共進会、第９回大会で最優秀枝肉賞を連続受賞した「飛騨牛」を中心に、飛騨牛を原料とした食肉加工品をはじめ、岐阜県産豚肉を使用し飛騨の環境を最大限に生かした製法で「飛騨風味 Taste of Hida」ともいえる飛騨工房ＬＵＦＴ ＨＩＤＡでつくられた加工品など、原料肉と製法にこだわった地域ブランド商品を出展する。

また、人気商品である「飛騨牛カレー」は飛騨牛がたっぷり入ったぜいたくなカレー。飛騨牛のうまみを生かすために、煮込む前に表面を焼いてうまみを封じ込めた。ほどよい辛さとうまみが詰まっている。

「飛騨牛炊き込みご飯の素」は、かつおだしと飛騨牛のコクとうまみを引き出すことで、豊かな香りが特徴となっている。展示会では、これらの商品の展示・試食を行う。

隆祥房

「餃子皮」「春捲皮」を製造販売する㈱隆祥房は、モンドセレクションで金賞を受賞した「餃子皮」「春捲皮」シリーズの浸透に力を入れる。

同社の「餃子皮」は、小麦粉メーカーと共同開発した「隆祥房特撰粉」を原料とし、ＩＳＯ９００１の認証を取得した衛生的な工場で生産されている。薄めで軟らかく、適度な伸びがあり、包みやすい。

具を引き立てる、ほどよい存在感が特徴。ゴワゴワせず、ひだも軟らかく焼き上がる。食感の良さは、他社製品とのブラインドテストによる比較で実感できる。賞味期間は冷蔵で16日間。

製品の種類も豊富。一番人気の「餃子皮」は直径85ミリ、25枚入り。包みやすい、やや大きめサイズの直径95ミリ「大判餃子皮」、もっちり食感の直径90ミリ「餅粉入餃子皮」、アイデア料理などに幅広く使える直径１１０ミリ「ジャンボ餃子皮」、さらに有機ＪＡＳ認定の「オーガニック餃子皮」など多様。