

日本畜産物輸出促進協議会がスウェーデンで和牛をPR



日本畜産物輸出促進協議会・牛肉輸出促進部会はこのほど、スウェーデン・ストックホルムのキッチンスタジアム「Swedish Taste Stockholm」で和牛のプロモーションを行った。参加事業者・団体はエスフーズ、ミートコンパニオン、全農インターナショナル欧州、Anzo EU、NH Foods UK、全国肉牛事業協同組合、農畜産業振興機構、日本貿易振興機構、フューチャーブレイン、事務局として日本畜産物輸出促進協議会が構成され、活発なプロモーションが行われた。同協議会が北欧でプロモーションを行うのは初めて。北欧はヨーロッパの中でも給与水準が高く社会福祉が充実しており、食に対するこだわりやブランド意識が強い。将来的に和牛の需要が強まることが期待される市場だ。

開会にあたって日本畜産物輸出促進協議会の菱沼毅理事長は「WAGYU」の「WA」は和を意味し日本を表しており、「GYU」は牛を表し、日本固有の物であると強調。「本物の和牛を見て食べて体感してほしい」とあいさつした。セミナーでは、菱沼理事長が和牛の特徴と生産状況の解説を行い、全国肉牛事業協同組合の中林正悦副理事長が「生産者のお話」と題し、和牛の飼い方について説明を行った。

さらにミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役(写真)が和牛の肉質と脂の特徴、成分、融点、和牛香についてプレゼンを行い、さらに和牛のカッティングデモを行った。プレゼンの合間にはランプ、イチボ、シスタマのカルパッチョ、さらにサーロイン、カタロース・ザブトン、ランプのステーキの試食アンケートが行われた。そのあとはネットワーキングとなり、それぞれの事業者により商流や価格を含めた商談会、さらに和牛肉を使用したバラエティーに富んだ料理の試食も行われた。料理はローストビーフ、カルパッチョ、すき焼き、和牛バーガー、和牛のスウェーデン風シチュー、あぶりすしなどがビュッフェスタイルで提供され、どれも人気を博していた。

植村常務は「今回ほど多くの質問が寄せられたことはなかった。和牛に対する興味があり、和牛のマーブリングや脂肪の融点について高い認識と優位性を感じていただけた。多様な部位の特徴とそれを実際に食べ、体感してもらえたことで多くの和牛ファンをつくることが非常にうれしい」と話していた。

北鹿食肉流通C、ミートランドが香港輸出用豚肉選定施設に

動物検疫所は3日、対香港輸出用豚肉を取り扱う選定施設に北鹿食肉流通センター、株式会社ミートランドを認定したと発表した。