

事業者などに対し日本の畜産物の認知度向上、輸出拡大に向けた推進を図った。

開会に際し、同協議会の強谷雅彦事務局長は、日本畜産物輸出に最も大きな実績をあげている香港に対し感謝の言葉を述べるとともに、「牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵、牛乳製品について引き続き応援していただきたい」とあいさつした。

牛肉輸出部会では牛肉の特徴を説明するとともに、カットイングと調理実演を実施し、試食ではステーキ、カルパッチョ、すき焼きを提供した。

豚肉輸出部会では、日本産豚肉の特徴の説明と「白金豚プラチナポーク」「火の本豚」のブランド豚を紹介し、しゃぶしゃぶ、焼肉の試食を行った。

鶏肉輸出部会では、日本産鶏肉の特徴とおいしい食べ方を紹介し、水炊き、サラダチキン、焼き鳥、モモ肉塩焼き、とり天を提供。そのほか鶏卵輸出部会や牛乳製品輸出部会



もそれぞれ製品の説明や試食を行い、オール畜産で日本畜産物をアピールした。

17日にはブースとは別に、ジャパンパビリオン中央ステージでプロモーションを実施。日本畜産物の紹介後、ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役による和牛のカット(=写真)や調理実演が行われた。マーブリング、肉の色、肉のキメ・シマリ、脂の色・品質といった項目を実際に示しながら、特に脂肪については脂肪酸組成や融点の低さが健康に良いことなどを訴求した。聴衆に試食が振舞われ、試食した人々は芳醇でとろける様な柔らかいステーキに満面の笑みを浮かべていたという。

植村常務取締役は「今まで香港では利用されていなかった希少部位の紹介や、有効活用が成されていなかった部位について商品化の提案が出来たことは大きな成果につながった」と成果を語った。

○ 香港「Food Expo 2018」に出展、オール畜産で輸出拡大に向けPR—輸出促進協

日本畜産物輸出促進協議会は16～18日まで香港コンベンション&エキシビション・センターで開催された、香港貿易発展局(HKTDIC)が主催する香港最大級の国際総合食品見本市「Food Expo 2018」に出展した。

オール畜産で参加し、日本畜産物と外国産との違いについての理解促進や差別化を図る

ことを目的に、▽日本畜産物(牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵、牛乳製品)の特徴の解説▽日本畜産物の特長を活かした調理方法の提案や実演▽日本文化と一体となった料理の紹介—などのプロモーションを行った。また、香港最大級の国際総合食品見本市に参加することで、香港をはじめ世界各国の流通、小売り