

ミート・コンパニオンが台湾でWAGYUSAMURAIをPR



(株)ミート・コンパニオンはこのほど、台湾・台北市内で開催された台北国際食品見本市において、日本畜産物輸出促進協議会ブース内の一角に現地協力企業とともに出展。同社が海外市場に向けて提案する和牛ブランド「WAGYUSAMURAI」をPRし、台湾国内での認知度向上を図るとともに、現地協力企業との連携強化を図り、現地顧客拡大へ向けたサポートを行った。台北国際食品見本市は台湾最大規模、国内外の出展企業が最も多い食品産業専門展示会であり、出展者は約1700社、小間数は4千小間にのぼる。

今回、ブースでは和牛サーロインを展示したほか、WAGYUSAMURAIのぼり、PR用ポスターなどを掲示。昨年から日本からの牛肉輸入が解禁され、盛り上がりを見せる台湾の関係者に和牛の魅力を訴求した。現地の量販店や外食店関係者に和牛に関する聞き取りなどを行ったほか、現地日本料理店や日系企業関係者も数多くブースに訪れた。

ミート・コンパニオンでは今後、台北以外の台中や高雄などの地域での販売拡大や台湾向けの加工品輸出などにも取り組む方針。台湾を含め、アジアを中心にWAGYUSAMURAIの提案に注力していく。

米久が家庭で本格中華メニューが楽しめる「四川麻婆豆腐」を新発売



米久は9月から、家庭で本格的な中華メニューが楽しめる「四川麻婆豆腐」(180g・オープン価格)を新発売する。「麻」と「辣」の効いた、本場四川の麻婆豆腐の辛みと旨みを追求。甜麵醬、豆板醬、ピーシェン豆板醬(中国四川省で長期熟成させてくる、本場四川料理に欠かせない豆板醬)の3種の醬を使用し、家庭では出せない本場四川麻婆豆腐のように「しびれる」ような辛みと旨みを追求した。監修は、四川飯店統括料理長の鈴木広明氏。調理方法は、内袋のまま沸騰したお湯でボイルするだけ。具材の用意もいらぬため、食べたい時にさっと簡単に、1人前の本格中華がつけられる。夕食のおかずとしてだけでなく、おつまみとしても楽しめる。

農業資材の供給の状況に関する調査の結果を公表

農水省は27日、国内外における農業資材の供給の状況に関する調査の結果を取りまとめた。配合飼料など担い手が日頃利用している資材販売店等を対象に、販売価格等についての調査を実施。各調査対象銘柄において、販売価格などに大きな幅がみられる結果となった。