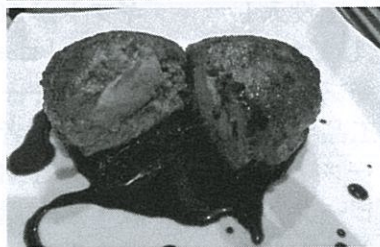
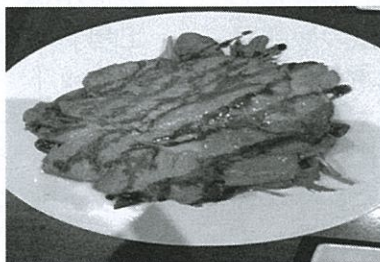


○ ヨーロッパ産原料肉使用の試食提案会を開催—ミート・コンパニオン

ミート・コンパニオンは5～6日、輸入商社のトップ・トレーディング社協力のもと、東京都立川市の「炭火鉄板バルDANRAN亭」(同社直営店)で、飲食店を対象とした「ヨーロッパ産の原料肉を使用した試食提案会」を合同開催した。飲食業者を中心とした購買担当者や調理担当者などが参加し、ヨーロッパ産原料肉を使用したフルコースを紹介した。

トップ・トレーディング社は、原産国および原料について▽E U食材は北中南米と比べてもまだまだ拡販の余地がある▽生ハム・サラミなど徐々にE U食材が身近になりつつある▽E P Aによって輸入量が大きく伸びる可能性が高い——と説明。ミート・コンパニオンは試食メニューに関する加工技術を案内するなど、両者のノウハウを生かした専門的で分かりやすい説明でヨーロッパ産原料肉の魅力を訴求した。

試食では、フランス産のパテドカンパーニュやイタリア産のプロシュートスライスなどを使用した「オードブルの盛り合わせ」、イタリア産の仔牛のハチノスを使用した「仔牛トリッパのトマト煮」、ハンガリー産の鴨ムネ肉の「鴨のコンフィのサラダ仕立て=写真④」——などが提供された。また、メインディッシュの「フォアグラ入りハンバーグ=写真⑤」では、フランス産



のフォアグラ約30gをビーフ100%のステーキで包んで仕上げ、インスタ映えする逸品として好評を博した。

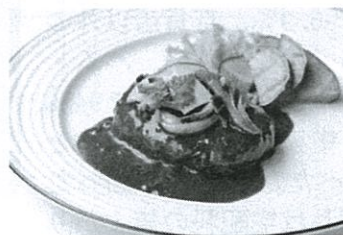
ミート・コンパニオンの阿部昌史社長は「予想以上に反応が良く、当初1日の予定が2日間にわたって開催することとなった。昨今の肉食ブームや、赤身肉ブーム、素材を活かした新たな調理方法や肉メニューの開発は、外食産業を営む皆様の日頃の探究心の成果の現れ。日頃より皆様の食材へのこだわりや研究心には本当に頭が下がる」と述べた。また今回の試食会について、「日E U・E P A協定が

7月に締結されたことを皮切りに、肉の先進国であるヨーロッパ産の原料肉などが、今後、消費者にとってかなり身近な食材となる可能性が挙げられる。私たちサプライヤーも、単なる原料肉の提案だけでは5分の展示説明で終わってしまうかもしれないが、今回のようにフルコースを試食していただきながら、外食の一线で活躍しているプロたちと意見交換出来る機会は大変貴重な時間であり、参加された皆様においても、とても有意義な会であったとお褒めの言葉

もいただきました。今後は、さらに専門性を踏まえた商品提案や、テーマごとにこのような会を開催する機会を増やしていきたい」と抱負を語った。

○ ローゼンハイムで「秋の味覚キャンペーン」実施—セントラルフーズ

セントラルフーズ(東京・品川区、村上正裕社長)は、13日～30日の間、加工肉・洋野菜専門店のローゼンハイムで「秋の味覚キャンペーン」を実施する。キャンペーンでは、秋の商品3品、▽3種きのこのデミグラスハンバーグ お試しミニハンバーグ、1個、税込290円(通常:1個、486円=写真①)②ナッツと味わうカボチャのサラダ お試しパック、80g、200円(同100g、324円)③ガーリック香るきのこローストビーフのサラダ お試しパック、70g、350円(同100g、594円)——の少量サイズのお試しパックを別途販売し、手頃な価格で気軽に試すことができる。



さらに、買い物をした人には、キャンペーン期間中に利用できる「10%OFF特別クーポン」をプレゼントする企画も実施する。

キャンペーン概要は以下の通り。▽期間: 9月13日～30日▽開催店: 東急百貨店、そごう・西武、京急百貨店、丸井、JR駅ビルなどに outlets しているローゼンハイム17店(※長野地区の2店は除く)▽クーポンプレゼント期間: 9月13日～19日、クーポン利用期間: 13日～30日。