

欧州産食肉提案行う

ミート・コンパニオンが

（株）ミート・コンパニオン（阿部昌史社長）は9月5〜6日の2日間にわたり、東京都立川市の直営店「炭火鉄板バルDNA N R A N亭」で輸入商社のトップ・トレーディング（株）協力のもと、飲食店向けにヨーロッパ産原料肉を使用した試食商品提案会を合同開催した。

提案会には飲食業態（ファミリーストラオン、ステーキハウス、ホテル、フレンチ・イタリアン専門店など）の購買担当者や調理担当者が多く参加。

ヨーロッパ産原料肉に関心のある参加者へ向け、トップ・トレーディング

が原産国および原料肉の紹介を担当した。主催であるミート・コンパニオンは試食メニューに関する加工技術の紹介を担当するなど、両社のノウハウを生かした専門的かつ分かりやすい説明が行われた。

調理例として提供された「数種の生ハムの盛り合わせ」から「子牛のハチノストマト煮込み」や「子牛タン赤ワイン煮込み」など、原料の特徴を十分に生かして仕上げられた試食メニューも参加者から好評を得た。

とくにメインディッシュとして登場した「フォアグラ入りハンバーグ」



提案会には飲食業態の関係者が数多く参加した

は、大胆に現地カットのフォアグラ（約30%）を丸ごとビーフ100%パティで包み、インスタ映えするビジュアルの逸

品となった。

参加者からは、ヨーロッパ産原料肉の対日輸出状況や規格に関する点など積極的に質問が寄せられ、質疑

応答への対応に追われるなど、関心の高さがうかがえた。

阿部社長は「予想以上に参加者の皆さまからの反応が良く、当初1日であった予定が2日間にわたって開催することになった。昨今の肉食ブームや赤身肉ブーム、素材を生かした新たな調理方法や肉メニュー

の開発は、ほとんどが外食産業を営む皆さまの目ざめであり、皆さまの食へのこだわりや研究心には本当に頭が下がる思いだ」とコメント。

今回の試食会のテーマについては「日EU間に輸入関税削減と撤廃を目ざしたEPA協定が7月に締結されたことを皮切りに、これまで輸入肉の主だった原産国である北米や豪州から、肉の先進国であるヨーロッパ産の原料肉などが今後、消費者にとってもかなり身近な食材となる可能性がある」とした。

さらには「私たちサブライヤ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、今回のように前菜からデザートまでフルコースを試食していただきながら、外食の一線活躍しているプロの方と意見交換ができる機会は、私たちでも大変貴重な時間である」

「それと同時に、参加いただいた皆さまからも非常に有意義な会であったとお褒めの言葉をいただいた。今後はさらに専門性を踏まえた商品提案や、テーマごとにこういった会を開催する機会を増やしていきたい」と意欲をみせた。