



## ミート・コンパニオン ヨーロッパ産原料肉の 試食提案会を開催



(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、直営店の「炭火鉄板バルDANRAN亭」（東京都立川市）を会場として、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（ファミリーレストラン、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てトップ・トレーディングが原産国および原料肉の紹介を担当。

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、両社のノウハウを活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「仔牛のハチノストマト煮込み」や「仔牛タン赤ワイン煮込み」など、原料の特徴を十分に活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」は、大胆に現地カットのフォアグラ（約30g）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。

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、素材を活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日頃の探究心の成果の現れであり、皆さまの食材へのこだわりや研究心には本当に頭が下がる思いだ」

「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産や豪州産から、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げられる」とした。