

焼肉ビジネスフェア2019が開催、新ブランドや食べ方提案紹介



「ミートフードEXPO」焼肉ビジネスフェア2019」が23〜24日の間、東京・豊島区の池袋サンシティ文化会館で開催された。当日はステーキ&ハンバーグパビリオン、やきとり&鳥料理パビリオン、馬肉提案コーナーなどに分けられ、さまざまな商品や食べ方が外食業態を営む来場者らに提案された。

そのうち、USMEFではアメリカン・ビーフを使ったハンバーガーの提案を基調にブースを設置。近年トレンドとなっているグルメバーガーを提案し、アメリカン・ビーフの良さを紹介するとともに、引き続き訴求しているポンドステーキや低温調理ポークを改めて提案した。

MLAでは「長期穀物肥育牛のランプ」「豪州産WAGYUのミスジ」「パスタチャーフェッドのストリップロイン」という3種のオージー・ビーフの食べ比べを実施。現在供給可能な部位を中心に各畜種を舌で味わってもらうことで、ステーキやバルなど各業態に適したオージー・ビーフを提案した。

また、スターゼン・グループでは和牛の「ザブトン」「ミスジ」「カキノミ」などの希少部位をショーケースで展示し改めて付加価値ある商品を提案。近年は各部位の「情報」に消費者は関心があると話し、細分化された部位の提案を強めた。エスフーズでは、昨年6月に輸入が解禁されたアルゼンチン・パタゴニア産のアルゼンチン・ビーフを中心に提案。顧客からの肉質評価は非常に高く、大手量販店でも取り扱いが検討されているなど、今後拡大していく見通しだった。このほか、ミート・コンパニオンでは「TOKYOX」をはじめ、「SRF極黒牛」「ニュージールランド牧草牛」などの各ブランドを提案したほか、エイジングシートで製造した熟成肉を「発酵熟成肉」と名付け、新たな付加価値商品を紹介した。

農場HACCP認証農場を新たに5農場を認証―中央畜産会

中央畜産会は24日、農場HACCP認証農場を公表した。今回、認定されたのは5農場で、合計207農場となった。鶏(採卵)、牛(乳用)を除く新規農場は次のとおり。「豚」全農畜産サービス(株)東日本原種豚場▽(株)富田ファーム▽飯田養豚場

「第84回コーデックス連絡協議会」を2月に開催

農水省は2月12日、中央合同庁舎4号館で「第84回コーデックス連絡協議会」を開催する。今回は、平成30年に開催された第50回食品衛生部会、第40回栄養・特殊用途食品部会、第6回薬剤耐性に関する特別部会の報告と、31年2月に開催される第26回油脂部会の主な検討議題の説明を行い、意見交換を行う。