

T

OPICS

～ミートフードEXPO～ 焼肉ビジネスフェア2019 さまざまな商品紹介 外食業態を営む来場者らに提案



さまざまな商品や食べ方が提案された

「～ミートフードEXPO～焼肉ビジネスフェア2019」が1月23～24日、東京都豊島区の池袋サンシャイ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、焼き鳥&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「長期殺物肥育牛のランプ」「豪州産WAGYUのミスジ」「パス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」「カイノミ」などの希少部位をショーケースで展示し、改めて付加価値の高い商品を提案。近年は各部位の“情報”に消費者は関心があると

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。

このほか、ミート・コンパニオンでは「TOKYO X」をはじめ、「ISRF極黒牛」「ニュージーランド牧草牛」などの各ブランドを提案したほか、エー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。