

600組(200人) 使い切りロースハム」
 コース (第1号 「新鮮!使い切りハ
 3回縮切分) 東京ティ フバーゴン」▽当選発
 スニート・オリ 表 厳正なる抽選の
 シナルクリスマスグッ 上、景品の発表をもつ
 ス詰め合わせ!!各回1 て発表に代える。

031、母の祖父「光平
 福」。審査講評では「枝
 肉の姿として、モモの大
 ささ、サーロインの幅が
 非常に充実していた」と
 評された。

井相田さんは兵庫県産
 但馬牛と県外産和牛をお
 よそ半数ずつ350頭を
 飼養。今回の受賞につい
 て「たくさんの良い生産
 者がいらっしやる中で、
 たまたま」と謙遜し、同
 牛については「食い込み
 の良い牛で、期待でき
 た」と受賞を
 喜んだ。

そのほかの
 入賞牛の出品
 者は次のとお
 り。

優秀賞1席
 井上源次
 (奈良、雌)
 販売単価31
 50円、購買
 者「太田家」
 △同2席 奥

野剛史(同、雌、305
 0円、はなまき)▽同3
 席 丸尾純一(佐賀、
 農場(島根、雌、277
 0円、村上畜産)

セミナーで和牛PR フィリピン開催

MP協進
 都出協
 輸進



フィリピンで和牛の認知度
 向上を図った

首都圏
 ミートバ
 ツカー輸
 出推進協
 議会(代
 表理事)
 阿部昌史

・ミート・コンパニオン
 社長)はこのほど、フィ
 リピンの卸売業者やレ
 ストラン関係者らを対象
 に日本産和牛肉のカット
 や利活用方法などについ

ずし「鳥コロール」が最
 優秀賞に選ばれた。
 冒頭、北田会長があい
 さつに立ち参加者に謝辞
 を述べた。

若羽学園の田中寛洋子
 先生があいさつし、発表
 会がスタートした。
 調理時間1時間という

植村氏は、日本産和牛
 は28〜30月かけ長い肥
 育期間で出荷されるため
 味が良いこと、脂肪の中
 にオリーフオイルなどに
 も含まれるオレイン酸が
 50%入っており、健康的
 な脂であることなどを説
 明。シェフからは肉の軟
 らかさなどについて質問
 があがった。

続いて「NIKKI
 レストラン」でのセミナ
 ーでは、阿部代表理事が
 フィリピンにおける和牛
 流通の動向について「海
 外での和食ブームで日本
 産和牛も注目を集めてお
 り、諸外国への輸出量も
 2015年は11年と比
 べ、2.5倍に増加して
 いる」

「日本政府は20年まで
 に日本産和牛の輸出量を
 約4千トに増やすことを
 目標に掲げているが、フ
 イリピンでもすでに輸入
 牛肉の市場が形成されて
 おり、さまざまな種類の
 輸入牛肉が国内で流通し

ている。その中で日本産
 和牛と他国産和牛の区別
 を付けるために日本では
 和牛統一マークを制定
 し、消費者が本物の和牛
 を選ぶ際の目印としてい
 る」と述べた。

さらにゆとりファーム
 の植井敏夫代表取締役は
 日本産和牛の歴史、飼育
 特徴、生産へのこだわり
 について、子牛の価格高
 騰、飼料、個体識別番号
 などを踏まえて説明し
 た。また、植村氏が和牛
 のカットイング実演を行
 った上で、希望した参加
 者が実際にモモを牛刺し
 用にカットイング。その
 あと、自分の切った牛肉
 の味を確かめるために試
 食を行った。

さらにマカティ市のピ
 ジネスビル「GT To
 we」内のフードコー
 トでは、一般消費者向け
 に日本産和牛のロースト
 ビーフを試食として提
 供。昼食を買いにきた消
 費者に配布し、日本産和

牛のブランド知名度向上
 を図った。
 同施設は日系企業も多
 く入り、さらにフィリピ
 ンで日本文化の認知度が
 向上していることから、
 多くの人が試食を手を取
 り、和牛を味わった。消
 費者からは「この肉はど
 こで買えるのか」などの
 質問も多くあり、フィリ
 ピン市場における日本産
 和牛の人気の高さがうか
 がえた。

同協議会では今回のセ
 ミナーについて「今回は
 レストランのシェフや経
 営者および一般消費者
 と、それぞれの立場の人
 に対して活動を行った
 が、経営者層だけにな
 く、一般消費者にも和牛
 を味わってもらい、消費
 者という立場からも和牛
 を広めてもらう取り組み
 があった。日本産和牛の
 知名度をフィリピンで高
 めるといふ目的に対し
 て、かなり効果があつ
 た」としている。

「日本政府は20年まで
 に日本産和牛の輸出量を
 約4千トに増やすことを
 目標に掲げているが、フ
 イリピンでもすでに輸入
 牛肉の市場が形成されて
 おり、さまざまな種類の
 輸入牛肉が国内で流通し

