

「和牛」食材セミナー開催、日本産食肉ブランドの確立と輸出促進を目指す

TOP 「和牛」食材セミナー開催、日本産食肉ブランドの確立と輸出促進を目指す



左から本田一郎氏、植井敏夫氏、阿部昌史代表理事、河上貴一氏

首都圏ミートバックカー輸出推進協議会は8日、日本産食肉ブランドの確立と輸出促進を目的に「和牛」食材セミナーをWAGYU SAMURAIにて開催。タイ現地の日タイ飲食業界関係者らが参加した。

同協議会の阿部昌史代表理事（株式会社ミートコンパニオン・代表取締役社長）は、「海外で日本食や和食は、『美味しく、健康的で、見た目も美しい』と注目を集め世界中にファンを増やしている。それは食材の魅力を引き出すために日本の食材を扱う技術者が、食材の本質を研究し理解すること、食材のカット方法や調理方法を習得し、細やかな部分にも手をかけてきたから」と述べ、「日本の農産物は高価でも高品質であり、その代表作でもある和牛の特徴を知ってもらうことで、もっと身近なものになる」と話した。

セミナーでは、農業生産法人上里ファームの植井敏夫代表が、「東日本大震災や口蹄疫の流行で和牛の頭数が激減した。生産者は増頭を試みているが、増やすことは大変なこと。今後も和牛の価格は高騰していく」と述べた。

アクサトレーディング株式会社の本田一郎氏は「流通業者として、価格が高騰している和牛をいかに安く提供していけるか。一頭買いのほか、日本国外においてはロースなどメジャーな部位以外を使ったメニュー提案も行っていきたい」と話した。また、エムケイ開発株式会社の河上貴一代表取締役は「鳥取和牛オレイン55」の紹介を行った。

同協議会は今後期待される海外市場に向け輸出事業を推進し、日本国外においても優位性を持つ日本産食肉ブランドの認知度向上を図り、積極的な販売活動に取り組んでいる。タイでも技術者による和牛の知識から扱い方などに関するセミナーを定期的で開催している。

キーワードを入力

2016年1月号



GO

一覧を見る

2016.02.12 ビームス・バンコク2号店、「サイアム・パラゴン」に3月末オープン

2016.02.11 新日鐵住金、9月にタイ現地薄板事業会社を経営統合

2016.02.10 「和牛」食材セミナー開催、日本産食肉ブランドの確立と輸出促進を目指す

2016.02.10 ArayZ 2月号の特集は『AECで何が変わる！？ASEAN物流網の課題と展望』、フジスーパー、紀伊國屋書店、東京堂書店などで配布中！

2016.02.09 日タイ協力における小型コンテナ鉄道輸送、試験運用を開始

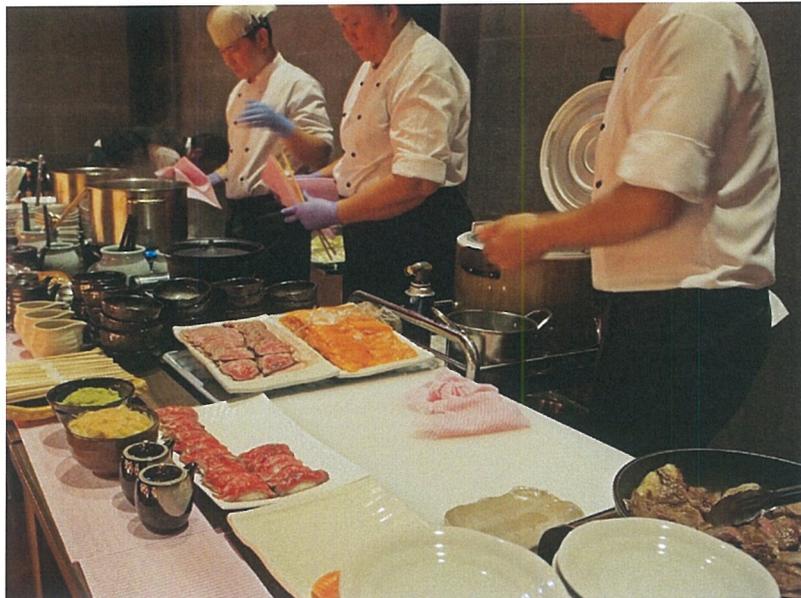


「いいね！」した友達はまだいません





飲食業への和牛卸売や一般消費者への販売も行っている



セミナー終了後には和牛を使った料理が振舞われた

[ページTOP](#) ▲

特集
法務・会計・税務
ASEAN
ビジネス・経済
人材

企業情報
イベント・展示会
ブック
レストラン・生活

TOP
バックナンバー
会社概要
お問い合わせ
メディアキット
日系銀行拠点マップ
サイトマップ



TEL
02-651-5655

Address

57, Park Ventures Ecoplex, 12th Fl.
Unit 1211, Wireless Road, Lumpini,
Patumwan, Bangkok 10330
www.gdm-asia.com