

首都圏ミートパッカー輸出推進協がタイでWAGYUプロモ開催



首都圏ミートパッカー輸出推進協議会(阿部昌史代表理事)は8日、タイ・バンコクでWAGYUプロモーションを開催した。プロモーションは、(株)ミートコンパニオンの関係会社が運営する高級焼き焼き店「WAGYU SAMURAI」を会場に、現地において有力な飲食店経営者や料理長、食品会社関係者ら約40人が集まり、1部では和牛セミナー勉強会、2部では試食会の2部構成で行われた。同協議会は昨年11月にタイ・バンコクで主に一般消費者向けに和牛プロモーションを、翌12月にはベトナム・ホーチミンで同様のプロモーションを開催しており、今回が今年度3回目のプロモーションとなった。

開会に先立ち、阿部代表理事(株)ミート・コンパニオン代表取締役、写真右から2人目)がセミナーの開催目的を説明、「参加者にとって有意義なセミナーとなるように」とのあいさつに続き、協議会会員を講師とした第1部のセミナーが進行した。

最初の講師として、上里ファーム代表の植井敏夫社長(同左から2人目)が生産者の立場からみた和牛の生産状況における現状と、今後の展望も踏まえて生産者の取り組みなどについて説明。続いて、アクサトレーディング(株)の本田一郎取締役営業部長(同左)が輸出商社としての立場から、諸外国における和牛の需要と消費動向、輸出統計について説明し、さらに今後ますます価格高騰が予測される日本産牛肉の調達面から、セット買いによるコストダウンや複数の飲食店による共同購買の提案を行った。さらに最後の講師として、エムケイ開発(株)の河上貴一社長(同右)が、鳥取県の鳥取和牛オレイン55の紹介を通じて、みた目だけではなく、オレイン酸含有率に注目した新たな和牛の取り組みを紹介。それぞれの立場から日本産和牛の優位性が説明され、参加したユーザーから高い評価を得た。

阿部代表理事は「近年、タイは日本食ブームに支えられ、日本国から牛肉輸出量が増加傾向にある。当協議会では、いかに日本各地に存在している和牛のおいしさを広めながら、海外においても積極的に輸出・販売活動を取り組めるかが課題となっている。国内以上に高価な商品となっているだけに、セット買いによるコストダウン、さまざまな部位の提案や料理用途の提案に加え、さらなる市場拡大のためには今後、共同購入へも取り組んでいく」と語った。

第2部の試食会(写真左)では和牛を使ったステーキ、しゃぶしゃぶ、すき焼き、ビーフシチューに加え、和牛のにぎりや和牛を用いた創作料理など7品を提供。参加者に直接味わって和牛の魅力を体験してもらい、料理人やバイヤーに安心しておいしく使ってもらえることをアピールした。