

アヌーカに出席しデモンストレーション

一般社団法人日本畜産物輸出促進協会(井出雄会長)はこのほど、ドイツ・ケルンで開催された食品業界最大級のトレードショー「Anuga 2023」に出展。日本食肉輸出促進協議会から法入化して協会になってから、初めてのプロモーションを行った。

同展示会が開催されるケルンメッセには、期間中100カ国以上7700社を超えるブライヤル、190カ国16万5千人のバイヤーが訪れた。今回は多様な部位を比べながら体感してもら

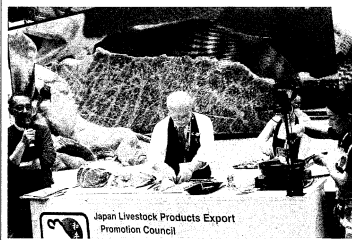
和牛全部位アピール 畜産物輸出促進協開く

うと、1頭半分の和牛肉を留意。午前中に和牛解凍セミナーを1度、午後1時からはステーキ、モモ系はステーキとカルパッチョやタルタルステーキを2度実施した。セミナーでは、格付時に行う品質面の審査項目を実際のリプロースを使用して説明。和牛の生産については妊娠牛、子牛、なごにして実演を行う。育成牛と肥育牛の飼養方法、和牛の脂肪特性やオレイン酸の影響も説明した。

カット調理実習では、和牛肉の全部位の肉質特性と調理方法が示され、なごにして実演を行う。織維への入り方に考慮してカットすればロースに見劣りしないことが示された。また、特徴的な部位としてはソトモモが注目を集めた。ソトモモは筋織維を断ちながらカットしな

フラップ、チャックアイ、ロク、ミスシ、カタサン、カクの食べ比べを行い、モモ系では同じくウチモモ、シンタマ、ラン、イキにしたところ、和牛肉の食べ比べを実施。和牛肉ではカタやモモ感に関心を集めた。講師を務めた榎ミト

ばならないため、最初に多くの注目を集めることができた。和牛肉の輸出部位の広がりが期待でき、大きな成果を得たと手ごたえを語った。



和牛の部位ごとのカットインクを行う榎村講師

Japan Livestock Products Export Promotion Council