

# 食肉通信

# ニューヨークでセミナー開催

## モモ肉分割披露

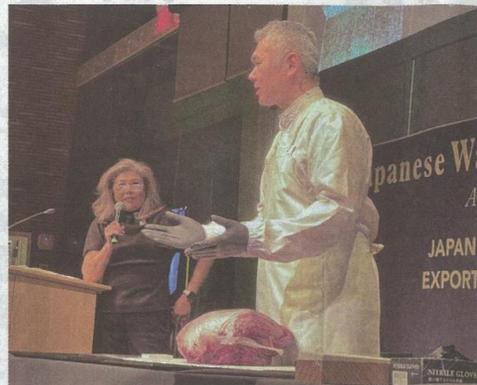
## 畜産物輸出促進協が

一般社団法人日本畜産物輸出促進協会は2月7日、過去3年間にわたって米国で実施してきた、現地シェフによる和牛肉を使用したメニュー開発とそのメニューを用いた和牛フェアに参加してきたレストランシェフ、食肉事業者や調理師学校の講師を対象に、米国・ニューヨークのカーネギー・ホールでフォーアアップセミナーを開催した。今回はセミナーと牛肉輸出協議会会員らによるネットワーキングの2部制で行われ、来場者は約150人ものぼった。

いても「和牛メニューの定着の足かせになっていくことは間違いない」という意見なども出ていた。

第1部のセミナーでは、開催のあいさつで川島俊郎専務理事が3年間の協力に謝意を述べた。そのあと、全国食肉学校の田中智洋講師によるシンタマの分割実演が行われ、シンシン、トモサンカク、カメノコ、シンカブリの4部位への分割が披露された。続いて3年間のメニュー提案の中

から選ばれた5人に記念の盾が贈られた。次に、牛肉輸出協議会の参加者の紹介とあいさつが行われ、ミートコンパニオン、スターセン、J A 全農インターナショナル、エスフーズ、そして伊藤ハム・アメリカの5社が紹介された。最初にあいさつしたミートコンパニオンの植村



田中講師によるシンタマの分割実演が行われた



牛肉輸出協議会の一員として謝辞を述べる植村常務

「実需者の皆さまから政府や国に対して、緩和の声をあげていただきました。光一郎常務取締役は、和牛の輸出活動が順調に行われ、10年を迎えられたことに感謝を述べた一方、これまで順調に伸びてきた米国向けの輸出数量が、最近は輸出枠や関税の問題などで伸びが鈍化していることを指摘。

「実需者の皆さまから政府や国に対して、緩和の声をあげていただきました。光一郎常務取締役は、和牛の輸出活動が順調に行われ、10年を迎えられたことに感謝を述べた一方、これまで順調に伸びてきた米国向けの輸出数量が、最近は輸出枠や関税の問題などで伸びが鈍化していることを指摘。

「実需者の皆さまから政府や国に対して、緩和の声をあげていただきました。光一郎常務取締役は、和牛の輸出活動が順調に行われ、10年を迎えられたことに感謝を述べた一方、これまで順調に伸びてきた米国向けの輸出数量が、最近は輸出枠や関税の問題などで伸びが鈍化していることを指摘。