

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つ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、最近で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。ほかに、輸出枠や関税につ

いて各社の代表が、自社の概要や取り組みについて説明を行った。第2部のネットワーキングでは、ロース以外の部位の特徴や実際に和牛を使用しているレストランの反響、日本酒と組み合わせた和食文化についての話題で盛り上がりつつ