



(公社)日本食肉協議会の本川会長から歓迎のあいさつ



大盛況のオールジャパンによるPR活動



ロミュアルド・ファスネ氏による調理デモ



パトリック・ベルトロン氏による調理デモ



和牛肉の試食で、豊かな風味や柔らかな食感を味わってもらった

ヨーロッパ最大級の国際食品展示会「Sial Paris 2024」で日本産和牛肉をPR

— (一社)日本畜産物輸出促進協会 —

(一社)日本畜産物輸出促進協会(以下、「協会」という)は、2024年10月19～23日までの5日間、フランスのパリで開催された国際食品展示会「Sial Paris 2024」で、Meatエリアに120㎡のブースを設置して、日本産和牛肉を出展し、PR活動を行った。

Sial Paris 2024は、ヨーロッパだけでなく、世界中の食品業界関係者が集まるヨーロッパ最大級の展示会で、協会はPR活動員として同行した牛肉輸出協議会の8会員とともに、日本産和牛肉の輸出拡大のためにオールジャパンによるPR活動を大盛況のうちに実施した。

ヨーロッパは日本産和牛肉の主要な輸出先の一つであり、近年その輸出金額は増加傾向

にある。ヨーロッパ全体で2023年の輸出実績は566t、金額にして54億円(前年比107.2%)に達しており、日本産牛肉の輸出先第5位の地域である。また、2024年1月から11月までの実績は669t、62.9億円(前年比130.4%)となっており、2023年の年間実績を超えて大きな伸びを示しており、今後も輸出の拡大が期待できる地域となっている。

展示会の初日には、協会ブースのオープニングセレモニーが行われ、協会の理事である(公社)日本食肉協議会の本川一善会長が来場者に向けて歓迎のあいさつを述べた。

その後、(株)ミート・コンパニオンの植村光一郎講師が、和牛の魅力や特性について解

説するセミナーを実施した。セミナーでは、和牛肉特有の香りである「和牛香」や口どけの良さ、オレイン酸を多く含む脂肪、日本産和牛の登録制度やトレーサビリティ、格付けについても詳しく説明し、来場者に和牛肉の高品質を支える背景や他の牛肉にはない和牛肉の特徴について紹介した。

セミナー後は、植村講師によるカットtingデモを実施し、サーロインやモモなどのさまざまな部位について、それぞれの特徴を来場者に丁寧に説明しながら、その場で焼肉などの試食を提供することで、来場者に和牛肉の豊かな風味や柔らかな食感を直接体験してもらった。

さらに、フランスの著名なシェフであるパトリック・ベルトロン氏とロミュアルド・ファスネ氏を招き、和牛肉を使用した料理の調理デモを実施した。シェフたちは来場者の

目の前で調理して、料理が完成するまでのプロセスを説明しながら、どのように和牛肉の特徴を最大限に生かしたか等について解説し、訪れた来場者に料理を提供した。

協会ブース内には会員企業の個別ブースも設置し、同行したPR活動員と各国の食肉事業者との情報交換が活発に行われた。和牛肉に関心を持つバイヤーやレストラン関係者が次々と訪れ、和牛肉の各部位の使用法やロットサイズなど輸出につながる具体的な質問や意見交換が行われる場面が多く見られ、今後の輸出拡大が期待される。

協会は、引き続きヨーロッパ各地域において国際展示会への出展やセミナーの開催を行うことに加えて、新たな施策を実施することで日本産牛肉のさらなる輸出額の増加につなげていきたい。

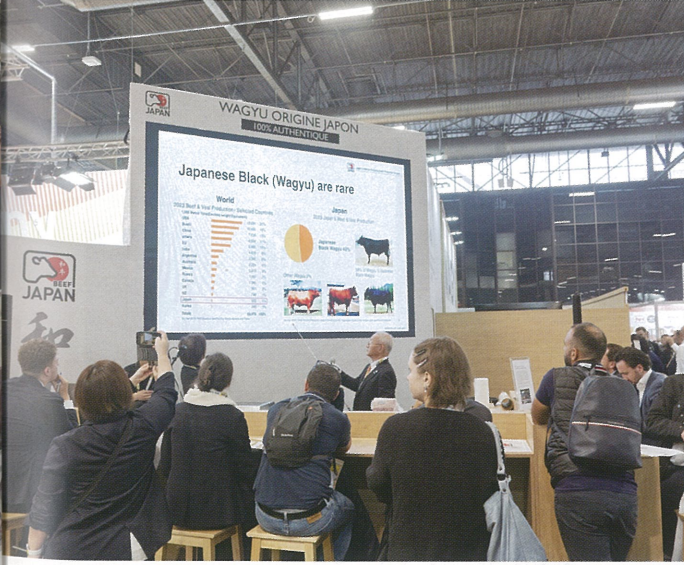
(吉田 詞温)



植村講師によるカット実演および解説



展示ケースの和牛肉のきめ細やかなサシに見入っている



植村講師による和牛の魅力等のセミナー



会員の商談の様子