

和牛の商談会を開催

スペイン 畜産物輸出協が

日本畜産物輸出促進協
た。

会はこのほど、スペイン・バルセロナで、日本産和牛フォロアアップセミナー・商談会を開催した。同協会ではこれまで、和牛肉の輸出拡大の促進を図り、需要拡大の期待される地域を中心に、和牛の品質の高さや新たな魅力を訴求し、品質や情報を発信するPRセミナーを開催してきた。



①和牛肉の華盛りが注目を集めた
②和牛の特長を説明する植村理事(左)

開会に先立ち、日本畜産物輸出促進協会の藤野哲也専務が多くの参加者に対する謝辞を述べ、セミナーの主旨を説明した。

続いて、現地シェフとして、バルセロナのレストラン「Gresca」のラファ・ペーニャ氏が登壇。チャックシヨートリフ、ウデとカタロースを使用し、和牛のカルパ

ツチョ、和牛とアンチョビのトーストといった、日本和牛を使用した創作タパスの調理を実演した。

さらに協会員として、伊藤ハム米久ホールディングス、ミートコンパニオン、エスフーズ、銀閣寺大西、JA全農インタナショナル、スターセンの6社がプレゼンを行った。

和牛肉の展示は、セカンダリーパーツのウデとカタロースが用意され、カットの実例としてチャックアイロクのステーキとバーベキュー用、フラップミートのステーキ、バーベキュー用とダイスカットステーキ用、ミスジのステーキとバーベキュー用、チャックテンダーのローストビーフ用とステーキ用について、トレーパックに盛った状態で商品提案された。

さらに「華盛テコレーション」の提案では、和

牛ならではのゴージャスさが十分アピールされ、多くの参加者が写真に収める姿がみられた。

プレゼンターであり、和牛肉の展示商品を作成した牛肉輸出協議会の植村光一郎理事(ミートコンパニオン)は「和牛の格付は、品質等級4項目と歩留まり等級3項目で分けられ、15等級に細分化。また、トレースにおいても個体識別番号で法規制され厳格に管理されている」

「A5に最上級等級であるA5の割合が現在75%を維持し、A4以上は94%を示している。日本産和牛は牛肉を超越しているといっても過言ではない」と和牛の素晴らしさを参加者に説明。

さらに個別商談会では資料を示しながら、「和牛の素晴らしさは遺伝的優位性もあることから、生産農家の牛への愛情がたゆまず注がれていることも知ってもらいたい」と強調していた。

食肉通信2026年9月22日