

パリで「SIAL PARIS」に出展

一般社団法人日本畜産物輸出促進協会は10月19〜23日にかけて、フランス・パリで隔年に開催される「SIAL PARIS 2024」に日本産和牛の特徴や品質情報で出展した。「SIAL PARIS」は例年1700社が出展し、30万人を超える来場者が訪れる。会場では、QRコード

などを通して、世界各国から来場している食肉流通業者やレストラン関係者・小売業者らへ向けて、日本産和牛の認知度向上、輸出拡大を図った。

ン氏が、21、22日には2004年にフランス国家最優秀職人章を受章したミシュランシェフのロミユアルド・ファスネ氏がそれぞれ料理実演を行った。

のカルパッチョを調理し、微と調理特性が説明された。また、ファスネシェフはロース芯を5枚角の短冊にカット。それをキアラメリーゼして赤と黄色のビーツと合わせる調理を実演した。いずれも肉の重厚さ、さらに口に

現地シェフと共演

畜産物輸出促進協会が

「SIAL PARIS」は例年1700社が出展し、30万人を超える来場者が訪れる。会場では、QRコード

などを通して、世界各国から来場している食肉流通業者やレストラン関係者・小売業者らへ向けて、日本産和牛の認知度向上、輸出拡大を図った。

今回の展示会では、かつティングセミナー用に和牛1頭分の部分肉が、さらに星付きシェフの調理アモンストレーション用に和牛ロース1本が用意された。

また、デモンストレーションでは、午前の部では牛肉輸出協議会の植村光一郎幹事による和牛肉の特徴や品質情報・QRコードを紹介するセミナーに続き、植村氏とシェフの共演による料理実演が行われた。

植村氏は「和牛肉を日本文化として提供するのにも重要なことだが、現地シェフによる日本人の意表をつくようなカット方法や調理手法に同化していくことも必要だ」と振り返った。

22日には宮城県の村井嘉浩知事、岐阜県の古田肇知事が来場。今回提供された和牛肉の産地は岐阜県産であったことから、古田知事は牛肉の花盛りを指し、「牛肉の花びらがフランス・パリで花開いたのは大変喜ばしいことだ」と笑顔を見せた。



④左から村井知事、植村幹事、古田知事
⑤植村幹事がデモンストレーション

19、20日に三ツ星シェフのパトリック・ベルトロ

共演では、サロイン芯を2枚にカット。日本産食材のコラボと称し、和牛肉のステーキとほたて

午後のカットセミナーでは、和牛肉のカタロー、ウデ、カタバラ、ウチモモ、シンタマ、ランイチの小割の実演が行われ、それぞれの部位の特

みせた。