

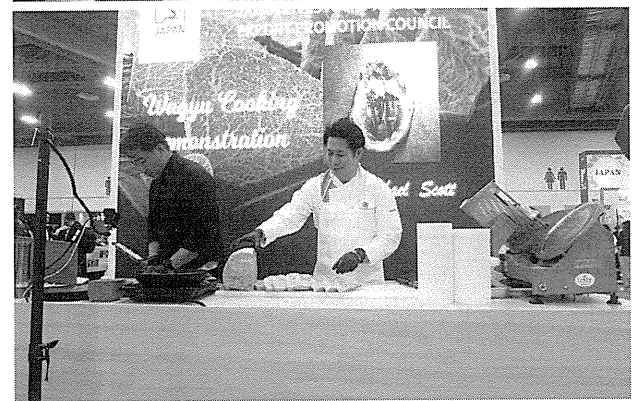
日本畜産物輸出協会が米国・ラスベガスの展示会で和牛肉をPR

一般社団法人日本畜産物輸出協会(井出道雄会長)は19~21日にかけて、米国ラスベガスで開催された展示会「Winter Fancy Food Show 2025」に出展。

同展示会は毎年ラスベガスで開催され、世界各国から食肉流通事業者やレストラン関係者・小売業者が来場。今回、日本産和牛をアピールすることにより、日本産和牛に対する認知度向上、輸出拡大を図った。会場には日本産和牛のブースを設置して和牛肉を展示、紹介するとともに①日本産和牛肉の特徴などに関する解説②QRコードと一体となった和牛統一マークを用いた日本産和牛の品質情報提供システムの紹介③日本産和牛の調理実演および試食④日本産和牛のポスター展示および資料配布⑤日本産和牛に関する情報交換等を行い、来場者に対して日本産和牛をPRした。

開会のあいさつを行った日本食肉格付協会の大野高志会長は、今回の趣旨や日本産和牛の厳格な格付などを説明。格付協会について「日本全国に127の支部を持ち、厳格な格付を行っている。日本産和牛の魅力とおいしさを紹介できることをうれしく思う」と述べ、2023年度の対米輸出量は1142t、約6千万米ドルに上り、米国は日本産牛肉の輸出先第2位であることを紹介した。さらに「米国は引き続き日本産牛肉にとって非常に有望な市場であり、今回のプロモーションを楽しんでいただきたい。今回は有名シェフのマイケル・スコット氏(中央写真)がゲストシェフとしてカットと料理実演を行うので、本物の和牛の熱烈なファンになってもらいたい」と呼びかけた。

プロモーションでは、午前はスコット氏がカット・料理実演を1時間行い、午後は日本畜産物輸出促進協会の作山壮一事務局次長がセミナーを、全国食肉学校の底原孝之専任講師がカット実演(下写真)をそれぞれ30分ずつ行った。スコット氏はリブローズを厚めにカットし両面をキャラメリゼした後、5mmの角切りにしてオリーブオイルとスパイスでタルタルステーキの調理を実演。試食も行った。ウチモモの実演ではあぶり握りずしを実演したほか、カタローズでは角切りを串焼きにして提供。今回はジェトロのブースが隣接していたことから、日本産米とのコラボで握りずしを、さらに串焼きには日本酒を添えてPRした。また、作山



氏は和牛の魅力とQRコードについて講演を行い、底原専任講師はシタマ、カタローズとブリスケの分割を行った。

牛肉輸出協議会理事の(株)ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役は「スコット氏のパフォーマンスで観客を夢中にする手法や観客と一体になるアメリカナイズされたフレンドリーさは、今後の米国プロモーションに取り入れていかなければならない。日本文化である調理手法もシェフの実演をみて、かたくなに日本的を押し付けるのではなく、その国の文化や調理手法とのコラボが需要を掘り起こすのには不可欠だ」と振り返った。