

オランダ・イギリスで上州和牛プロモーションを実施しました！

オランダ・イギリスで、上州和牛の特性、処理方法及び調理方法の理解促進を目的とした現地実需者向け「カッティングセミナー」を実施しました。

また、現地消費者への喫食機会の提供と情報発信を目的に、「上州和牛フェア」をロンドン市内のレストラン2店舗で開催しました。

1 カッティングセミナー

- (1) 日 時：令和7年10月13日（月）～15日（水）、17日（金）
- (2) 場 所：＜13日～14日＞ Nice to Meat（オランダ・アルメール市内／輸出入業者）
 ＜15日＞ Hachi BBQ Restaurant（イギリス・ロンドン市内／飲食店）
 ＜17日＞ NIJŪ（イギリス・ロンドン市内／飲食店）
- (3) 内 容：上州和牛の各部位（リブローズ、肩ローズ、ウチモモ、ソトモモ等）の処理方法及び調理方法について、講師が現地実需者（レストランシェフ、卸売業者、飲食店関係者等）に実演を交えて講義
- (4) 講 師：公益社団法人全国食肉学校 田中 智洋（たなか ともひろ）氏



2 上州和牛フェア

- (1) 期 間：令和7年10月12日（日）～10月18日（土）
- (2) 場 所：①Dinings SW3（イギリス・ロンドン市内）
 ②INE（イギリス・ロンドン市内）
- (3) 内 容：ロンドン市内のレストランに上州和牛を提供、部位ごとの特徴を生かしたレシピをシェフが考案し、店舗で販売



＜Dashi blanched Joshu Wagyu sirloin
“Dashi-shabu”＞



＜Joshu Wagyu Sushi＞