

## 常陸牛輸出拡大に向けた商談・交流会 (in サンフランシスコ)を

### 10月1日(月)に開催しました。

茨城県は、「IBARAKI 海外展開チャレンジ事業」により、常陸牛のアメリカへの輸出拡大の取組を本格化するため、米国サンフランシスコ市内にあるレストランにおいて、商談・交流会を開催しました。

全米各地から集まった高級レストランの有名シェフや著名なフードライター、食肉流通業者、メディア関係者約70名を対象に、大井川知事から常陸牛の美味しさや魅力を直接発信したほか、常陸牛販売指定店のプロの職人が、常陸牛のカタやモモの部分肉を各パーツに切り分けながら希少部位の特徴や美味しさの違い、部位に合うカットや料理方法等を解説しました。



大井川知事プレゼンテーション



カッティングセミナーの風景

- 1 日 時 : 平成30年10月1日(月) 17時から22時(米国現地時間)
- 2 会 場 : BEER & WAGYU HITACHINO (サンフランシスコ)  
※常陸牛海外販売推奨店の米国1号店、木内酒造(那珂市)の直営販売店舗
- 3 参加者 : レストラン関係者(ミシュラン三ツ星店などの有名シェフ多数)、食肉流通業者、  
フードライター、メディア関係者 約70名
- 4 内 容 : 大井川知事による常陸牛、本県産米、地酒の紹介を行うプレゼンテーション  
常陸牛カッティングセミナー  
常陸牛や県地酒の試食・試飲会

5 結果 : 参加者からは、次のようなコメントが出されるなど、高い評価を頂き、常陸牛のクオリティの高さを伝える事ができ、輸出拡大に向けて弾みが付きました。

『レストラン関係者』

- ・ただ柔らかいだけでなく、常陸牛はフレーバーがしっかりあって、その余韻が口の中に残るのが驚いた。
- ・「カタの部位は、アメリカ産牛では煮込み料理が一般的だが、常陸牛はステーキでも十分美味しく食べられる。是非、自分の店で使ってみたい。

『フードライター』

- ・すっきりした日本酒と、旨味や甘味が濃い和牛の味がとても良くマッチしているのが印象的だった。

6 知事コメント : 有名シェフの皆様々に直に説明し、食べていただいた結果、常陸牛の美味しさをしっかり伝えることができた。「是非、使いたい」という意見も多く寄せられたことから、今後は、エンドユーザーにターゲットを定めて売り込んでいくことが、重要であると認識しました。

※ 本プレスリリースに掲載以外の会場写真も提供可能ですのでお問合せ下さい。

<お問い合わせ・取材等の連絡先>  
農林水産部畜産課 棚井, 吉田 (TEL : 029-301-3993 内線 3974, 3991)