

ZENNOH WAGYU é Buono!

日本の和牛は、 海を越えて、世界へ

🇮🇹 ミラノ万国博覧会 全農和牛をPR

今年5月1日から10月31日まで、イタリア・ミラノで「食」をテーマとしたミラノ万国博覧会が開催されています。JAグループは、7月10日から12日、万博会場近くのステリーネ宮殿（ミラノ市内）で開催された「ジャパンサローネ」に参加し、食に高い関心を寄せる世界の人々に向け、日本の食の魅力を伝えました。

JA全農は、生産者の皆さんが愛情込めて育てた和牛を「ZENNOH WAGYU（全農和牛）」としてブランド化し、その高い品質、安全性を前面に押し出し、輸出拡大に努めています。ここでミラノでの和牛PR活動の模様をお伝えいたします。

◆「VIP商談会」「プレス懇談会」<日本食レストラン「Zero Contemporary Food」>7月10日
レストランオーナーやシェフ、ホテル関係者を招いた「VIP商談会」、メディア関係者を招いた「プレス懇談会」を同時開催、合わせて50名以上が来場しました。和牛のカッティングセミナーや調理方法のレクチャー、コース料理の試食会がおこなわれました。

◆「ジャパンサローネ」<ステリーネ宮殿>7月10日～12日
日本の魅力を伝える「ジャパンサローネ」会場では、JAグループとして、パネルや様々な部位の肉を展示し、和牛の試食とBtoB商談会を実施。また、7月11日の日伊の政府関係者が出席したジャパンデーレセプションでは、すき焼きを提供しました。

◆「WAGYU a MILANO」<ミラノ市内のレストラン9店舗>7月11日～
和牛に馴染みの薄い人にも気軽に味わってもらえるよう、サテライト企画として、和牛のテイスティングメニューを特別料金で提供しました。ファンを増やすことで、今後の輸出拡大の足掛かりにします。また、ミラノ万博日本レストランや、従来から和牛を扱っているレストランを「和牛応援店舗」として、ミラノ市民にPRしました。



▶「VIP商談会」では、全国食肉学校の田中智洋氏によるカッティングセミナーを実施。多様な部位の使い方を伝えることで、消費の拡大を狙う。



▶「ジャパンデーレセプション」では、日本の代表的な郷土料理を提供。本会中野会長が林農水大臣を、和牛を使ったすき焼きコーナーへご案内。



Information



全農グループは、2015年秋、EU経済圏の中心であるロンドンに、直営の和食レストランを出店します。
店名は「TOKIMEITE」。全農和牛を軸に、日本の高級食材を使った本格的和食を提供。料理は京都の老舗料亭「菊乃井」三代目店主の村田吉弘氏、店舗デザインは海外でも活躍するデザインオフィス「GLAMOUS co.,ltd」代表の森田恭通氏が担当します。全農和牛のさらなる海外展開にご期待ください。

