



Gulfood2024（UAE・ドバイ）に 日本産畜産物を出展

開催日 2024年2月19日(月)～2月23日(金) 5日間

開催地 Dubai World Trade Centre（UAE・ドバイ）

参加者 5会員

講師 （一社）日本畜産物輸出促進協会 専務理事 川島 俊郎

講師 WAGYU KIMONO BUTCHER 渡邊 麻莉夏 氏

（一社）日本畜産物輸出促進協会（以下「協会」という。）は、UAE・ドバイで毎年開催される中東最大の国際総合食品展示会Gulfood2024において、日本産和牛肉及び鶏卵の畜産物をPRするため、展示会場にブースを設置しカッティングセミナーを中心に現地の著名なシェフによるクッキングデモや試食提供等を実施した。

UAEだけでなく、湾岸諸国を中心に世界各国から大勢のディストリビューター等がセミナー等に参加するとともに、同行した会員と商談や情報の交換が行われた。

中東最大級の食品総合見本市である「Gulfood2024」が、アラブ首長国連邦（UAE）・ドバイにおいて2月19日から23日の5日間に渡り開催された。協会はMeat & Poultryのホールにブースを設置し、牛肉輸出協議会及び鶏卵輸出協議会の5会員とともに日本産畜産物の魅力や美味しさを訴求し、輸出拡大に資するPRを実施した。



Pawel Kazanowski氏のクッキングデモ



協会ブースでは、和牛肉の試食を提供したことによりセミナー実施以外の時間帯でも大勢の来場者が訪れ、PR活動員と活発に日本産和牛や鶏卵の情報交換、商談する様子が見られた。

ステージにおいては、協会の川島専務理事の和牛の魅力等の解説、WAGYU KIMONO BUTCHERの渡邊麻莉夏講師によるカッティングデモ、現地の著名なシェフによるクッキングデモを実施した。

ブースには、UAEだけでなく、湾岸諸国を中心に世界各国からの来場者が訪れ、連日通路にまで人だかりが出来るほどの大賑わいを見せていた。

和牛セミナー・カッティングデモ

川島専務理事は、和牛香や口どけの良さ、オレイン酸を多く含む脂肪等の和牛の魅力及びQRコードを用いた和牛の品質情報提供システムについての解説を実施し、来場者は興味深く聞き入っていた。

華やかな和装スタイルでの渡邊講師によるカッティングデモでは、多くの来場者が足を止め、講師のカッティングに見入っており、講師の和牛やそれぞれの部位の特徴等の解説には、積極的に質問を投げかけ、常に人だかりが出来るほど大盛況であった。



高橋 智寿氏のクッキングデモ



Carlos de los Mozos氏のクッキングデモ



商談の様子

クッキングデモ・出展結果

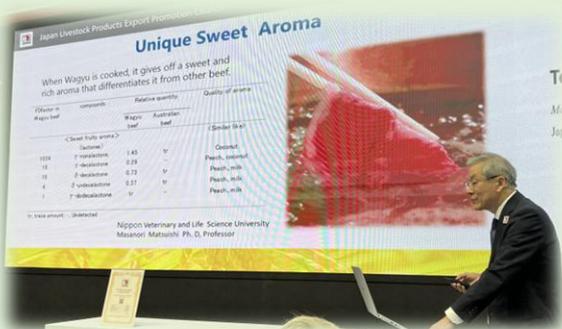
1日1回実施した現地の著名なシェフによるクッキングデモでは、3名のシェフが毎日違う部位がを使用し、それぞれの特徴を活かしたメニューを参加者の目の前で調理・試食提供し、ブースは常に賑わいを見せていた。

協会ブースへの来訪者は、UAEの食肉事業者だけでなく、サウジアラビアやバーレーン等の各国からのディストリビューター、ブッチャー、レストラン関係者等多岐に渡り、参加したPR活動員も中東市場に手応えを感じていた。今回の出展において日本産和牛や日本産鶏卵の新たな魅力の理解が図られたことで、今後の輸出拡大に役立つことを期待する。

(吉田 詞温)



渡邊講師のカッティングデモ



川島専務理事の和牛セミナー