

飛騨牛 NYで猛アピール モー 7店で

【ニューヨーク日本】ニューヨークに県のブランド「飛騨牛」を売り込んだ料理を提供する「飛騨牛」イベントが、8日(現地時間)に開催された。



キックオフイベントに合わせ、法被姿で鏡開きする関係者。8日午後、米ニューヨーク、レストラン「EN」。

「飛騨牛ニューヨークフェア」が8日(現地時間)、ニューヨーク市内の日本食レストラン7店舗で始まった。市内のレストラン「EN(えん)」で開いたキックオフイベントには訪米中の古田肇知事が出席し、飛騨牛の味をPRした。

同フェアは、日本人シェフがいる市内のレストラン7店舗に対し、県が飛騨牛の食材を提供。各レストランが独自メニューを考案し、最大で約1カ月間、各店舗で販売する。

イベントには古田知事、JA全農岐阜の足

立能夫運営委員会会長と桑田博之県本部長のほか、米国に輸出可能な食肉処理施設を持つ飛騨ミート農業協同組合連合会(JA飛騨ミート)の駒屋廣行会長らが出席。関係者が鏡開きした後、招待した米国のメディア関係者約50人に朴葉みそ焼きや握り、たたきなど飛騨牛の創作メニューを振る舞った。

料理を手掛けた安陪弘樹料理長(40)は「脂のうまさを生かすため火を通しすぎないようにした」と説明。日本文化を英語で紹介する月刊誌の編集者古村典子さん(51)は「みそは味が濃く、アメリカ人には受け入れられやすい」と話した。