

常陸牛輸出拡大に向けた 商談・交流会の開催

in サンフランシスコ

<ねらい>

販売競争が厳しいアメリカ市場に挑戦して，高級レストランへの販路を開拓し，ブランドイメージを創り上げることで国内市場における常陸牛の評価と価格を向上させる。



儲かる経営を実現





商談・交流会の概要

レストラン関係者や食肉流通業者に常陸牛の魅力を直接伝えることで販路開拓を目指す！

- 日時 平成30年10月1日（月） 17:00～
- 場所 BEER&WAGYU HITACHINO（サンフランシスコ）

➤ 出席者

（茨城県側）

茨城県知事

茨城県常陸牛振興協会会長

常陸牛指定生産者

常陽銀行，JETRO茨城事務所 ほか

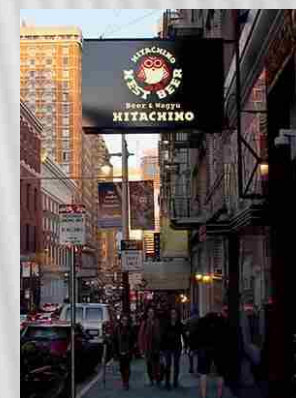
（米国側）

米国各地のレストランオーナーやシェフ，

食肉流通業者など約40名

調理師専門学校経営者や講師など食の専門家

メディア関係者 ほか



BEER&WAGYU HITACHINO



商談・交流会の概要

➤ 内 容

(第一部)

- 常陸牛や日本酒等のプレゼンテーション (知事)
- 常陸牛のカッティングセミナー
和牛カッティングのプロが
希少部位のカット方法や食べ方を紹介



希少部位ごとに食感や味が違う



David Schlosser (LA)

(第二部)

- 常陸牛メニューの提供 (県産米も使用)
ニューヨーク, シカゴ, サンフランシスコ, ロサンゼルス
で活躍するシェフ達が, スペシャルメニューを提供
- 日本酒等の試飲
国際的な品評会で受賞した日本酒や
オーガニックの日本酒など
県内7つの酒蔵からこだわりの逸品を提供



Noriyuki Sugie (SF)



Nicholas Kim (NY)