

## フランス・パリで上州和牛プロモーションを実施しました！

フランスで上州和牛の特性、処理方法及び調理方法に係る理解促進を目的とした現地実需者向けの「カッティングセミナー」を実施しました。また、現地消費者への喫食機会の提供と情報発信を目的とした「群馬県フェア」をパリ市内のレストラン3店舗で開催しました。

### 1 カッティングセミナー

- (1) 日 時：令和5年11月6日（月） 14:00～16:00 ※フランス現地時間
- (2) 場 所：École Ducasse Paris Studio（エコール・デュカス パリスタジオ）
- (3) 内 容：約30名の現地実需者（レストランシェフ、精肉販売関係者、精肉卸売関係者 等）に対してカッティングセミナーを実施
- (4) 講 師：①公益社団法人全国食肉学校 底原 孝之（そこはら たかゆき）氏  
②株式会社群馬県食肉卸売市場 木村 洋仁（きむら ひろひと）氏



### 2 群馬県フェア

- (1) 期 間：令和5年11月7日（火）～11月13日（月）
- (2) 場 所：①Accents Table Bourse（アクソン ターブル ブルス）／パリ2区  
②OKUDA（オクダ）／パリ8区  
③Dersou（デルス）／パリ12区
- (3) 内 容：3つのレストランに上州和牛の3部位（ウチモモ、肩ロース、リブロース）を提供し、部位ごとの特徴を生かした3種類のレシピをシェフが考案し、店舗で販売

<Accents Table Bourse>



© Jean-Paul Fretillet

ウチモモのソテー

<OKUDA>



© Jean-Paul Fretillet

ウチモモの握り

<Dersou>



© Jean-Paul Fretillet

肩ロースを使ったポトフ