

上州和牛の海外実需者招へいセミナーを実施します！

ヨーロッパから牛肉に係る実需者を群馬県に招へいし、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カッティングセミナーを実施します。

1 カッティングセミナー

- (1) 日 時：令和6年11月21日（木）9:00～15:00
- (2) 場 所：公益社団法人全国食肉学校（群馬県佐波郡玉村町大字樋越 1794）
- (3) 内 容：ヨーロッパから11名の実需者（輸出入業者、レストランシェフ）を招へいし、上州和牛のカッティングセミナーを実施
- (4) 使用部位：上州和牛のトモバラ、肩ロース、リブロース
- (5) タイムテーブル

時間	内容	場所
9:00	開講式	大教室
9:05	講義	大教室
9:35	休憩	—
9:50	カッティングセミナー①（トモバラ）	実習室
11:10	休憩	—
11:20	カッティングセミナー②（肩ロース）	実習室
12:10	昼食	—
13:00	カッティングセミナー③（リブロース）	実習室
14:00	調理演習・試食	調理室
15:00	閉講式	大教室

2 その他

上州和牛の生産体制に係る理解促進や、上州和牛と組み合わせた群馬県産農畜産物等のPRのために、11月19日（火）～20日（水）に群馬県産農畜産物等の生産現場視察を実施します。