



MLA 豪州食肉家畜生産者事業団

© COPYRIGHT Meat & Livestock Australia 2010. All rights reserved.

日本とオーストラリアを結ぶ“絆” オージー・ビーフ



Japan & Australia – enhancing the beef partnership

ごあいさつ

豪日交流基金・理事

ピーター・コーリッシュ

Peter Corish AM
Chairman
Australia-Japan Foundation



豪日交流基金はオーストラリア政府により設立された、日豪両国の交流を促進する中心機関で、幅広い日豪関係を強化する活動を展開しています。

豪日交流基金の主な戦略的目的の一環として、日本における、日豪共通の利益についての理解を促進することが挙げられます。

食料、とりわけ牛肉は、日豪共通の利益のひとつです。オーストラリアは日本にとって第3位の食料供給国であり、日本はオーストラリアにとって最大の牛肉輸出相手国です。日本の食料安全保障は、自国農業の強化と同時に、オーストラリアのような主要供給国との食品および農産品に関する緊密な貿易パートナーシップによってさらに確かなものとなります。

現在、両国政府間で協議中の日豪経済連携協定(自由貿易協定)を通してより密接な二国間関係が成立すれば、それは将来、より堅固な食料パートナーシップを育てる礎となるでしょう。

豪日交流基金と豪州牛肉産業の連携は、日本における牛肉貿易関係の重要性への理解を高める一端を担ってきました。

CONTENTS

3 「信 頼」

牛肉をめぐる理想的なパートナーとして

4 「役 割」

50年以上にわたり牛肉を安定供給してきたオーストラリア、その歴史の積み重ねをより強い“絆”に

6 「生 産」

世界に誇るトレーサビリティと環境保全、広大な牧草地で伸び伸びと育つ牛

8 「肥 育」

マーケットの好みに合わせた肉質を計画生産

9 「加 工」

世界最高水準の品質・安全管理でオージー・ビーフを加工・輸出

10 「おいしさ」

日本で食べられている牛肉の4割以上がオージー・ビーフ、「おいしさ」「安全性」「ヘルシーさ」で選ばれつづけています

本制作物は、日豪牛肉需給にかかわる一部の個人、企業、団体の概要を一例として紹介していますが、両国間のパートナーシップは、もちろんこのほか多くの方々に支えられています。本稿には、豪日交流基金からの助成により実施された日本の報道関係者視察・取材にご協力いただきました企業・団体が紹介されています。MLA豪州食肉家畜生産者事業団では、日豪の牛肉貿易にかかわるすべての企業・団体等についてのお問い合わせを随時受け付けております。

信 頼 ―牛肉をめぐる理想的なパートナーとして―

オーストラリア産牛肉＝オージー・ビーフ

日本で食べられている牛肉の4割以上が、オーストラリア産牛肉＝オージー・ビーフです。ファストフードのハンバーガーから、グルメガイドに登場する高級レストラン、そして一般家庭でも、それぞれの用途と味わいに見合ったオージー・ビーフが、今日も日本の食卓で楽しまれています。



厳格な安全管理

広大な土地と自然に恵まれたオーストラリアでは、栄養豊かな牧草や高品質の穀物で健康な牛がゆったりと育ちます。また、オーストラリアは四方を海に囲まれ他国や他の大陸から離れているため、動物を疫病から保護するのに理想的な条件が備わっています。こうした自然環境に加え、畜牛の飼育段階から、輸送、加工、輸出のサプライチェーン全体を通し官民一体となって構築した管理システムが、オージー・ビーフの安全性と品質を支えます。



互いにメリットのある貿易パートナーとして

食品に求められる品質と安全システムを両国間で理解しあい、牛肉をはじめとした食品需給の基盤とする…このような長きにわたる日本とオーストラリアの協力関係は、両国が包括的な貿易協定を結ぶことにより、ますます堅固な食料パートナーシップへと発展していくでしょう。

役割 — 50年以上にわたり牛肉を安定供給してきたオーストラリア、その歴史の積み重ねをより強い“絆”に —

半世紀を超える歴史を持つ オーギー・ビーフの供給

初めてオーストラリアから日本に牛肉が商業的に輸出されたのは1953（昭和28）年。明治屋が牛肉大和煮とコンビーフの缶詰にする原料として使用しました。

また4年後の、1957年には日豪通商協定が調印され、その後、1991年には牛肉の輸入自由化が行われました。BSE問題が発生し、供給不安が起きたときには日本からの要望に応じて、オーギー・ビーフが日本の牛肉消費を支えてきました。

価値と品質、そして安全性に裏打ちされたオーギー・ビーフは、日本の消費者にとって大変人気のある食材であり、現在、国内牛肉消費量の約43%を供給しています。



1969年の豪州産肉の輸出

EPA/FTAがもたらす 需要拡大のメリット

50年以上にわたる日豪の通商関係は、両国に様々な恩恵をもたらしてきました。現在、両国政府の間で、より密接な経済協力を柱とした包括的な日豪経済連携協定（EPA）／自由貿易協定（FTA）が話し合われています。このような協力関係は現在の日豪関係をますます強化するとともに、食料・エネルギー安全保障の点からも、日本の利益を補完・充足させることになるでしょう。

豪州産牛肉輸入年表

年代	(和暦)	業界の動き
1952	昭和27	OSS (Overseas Supply Store) 解消 牛肉の輸入がGHQの管理より日本側に移り、自由化される
53	28	明治屋によりオーストラリアから牛肉が初めて商業的に輸入される 明治屋が堀之内缶詰に牛肉大和煮の製造委託
55	30	明治屋が堀之内缶詰にコンビーフを製造委託
57	32	日豪通商協定調印 農林省(現農水省)が食肉輸入規制の検討を開始 全国食肉輸入協同組合設立、日本食肉輸入協議会(任意団体)設立
58	33	牛肉・豚肉の輸入がAA(自動承認)制度からIQ(外貨資金割当)制度になる
63	38	牛肉緊急輸入決定(5,000トン)
64	39	牛肉・豚肉の数量割当制へ移行 Australia Meat Board (AMB) 東京事務所開設 牛肉の関税率が25%に上がる
67	42	畜産振興事業団が輸入牛肉の取り扱いを開始する
69	44	全肉連の「輸入牛肉展示販売指定店」625店発足
70	45	牛肉輸入割当にホテル枠(500トン)が設定される
71	46	事業団、チルド牛肉の買入れ開始
72	47	オーストラリアで肉牛肥育事業が盛んになる AMB、世界貿易センタービルに事務所を移転
74	49	牛肉消費減退ならびに牛価暴落で牛肉輸入割当停止
75	50	牛肉の輸入枠凍結以来1年5カ月ぶりで1万トンの輸入発表 学校給食用牛肉(特別枠)の輸入割当開始
77	52	第1回日豪牛肉定例情報交換会議(キャンベラ)開催 AMBがAMLC(オーストラリア食肉畜産公社)に組織変更
79	54	日豪牛肉交渉合意
82	57	オーストラリア食肉輸出業者連合会(AMEFC)・商協定期協議(第1回東京)
83	58	指定輸入牛肉販売店が3,000店となる
84	59	日豪農産物交渉決着
86	61	チルド・カーカス(冷蔵枝肉)の輸入開始
91	平成3	牛肉が自由化される・実行税率 70.0%(割当による輸入数量制限時は25.0%)
92	4	・実行税率 60.0%
93	5	・実行税率 50.0%
95	7	・実行税率 48.1%(緊急措置発動により、冷凍牛肉は一時50.0%)
97	9	・実行税率 44.3%(緊急措置発動により、冷凍牛肉は一時50.0%)
98	10	AMLCがMLAに組織変更・実行税率 42.3%
99	11	・実行税率 40.4%
2000	12	・実行税率 38.5%(以降38.5%)
06	18	オーストラリアからの牛肉の対日輸出量が過去最高を記録
07	19	日豪通商協定調印50周年 日豪EPA、FTA交渉開始
10	22	オーストラリアは日本からの需要に応じ、安全・安心のオーギー・ビーフを継続供給

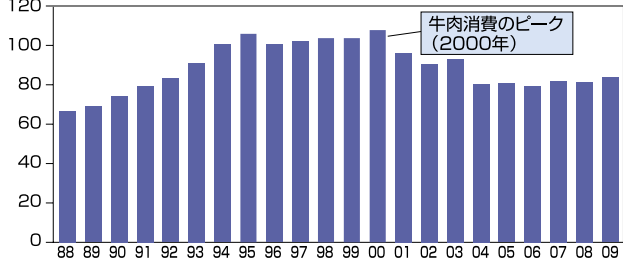


オーストラリアの肉の販売店の看板



1973年ごろのチルドビーフポスター

日本・牛肉消費の推移



出典:農畜産業振興機構・牛肉需給表(推定出回り量)より

現在、オーストラリア産のみならず、すべての輸入牛肉には38.5%の関税がかけられており、日本の消費者、そして牛肉を食材料として使用するビジネスへのコストを増加させています。日豪間で、より密接な経済パートナーシップを結ぶことにより、このようなコストが軽減される可能性が生まれます。

オーストラリア牛肉産業としては、その結果、牛肉のおいしさと栄養価が再認識され牛肉を楽しむ機会が増える、つまり牛肉全体の消費が拡大すると考えます。これは国産および輸入牛肉、両方にとって恩恵となるでしょう。それは日本の消費者が国産牛とオーギー・ビーフそれぞれの良さを理解し、使い分けているからです。

日本の牛肉自給率はおよそ40%であり、残り60%は輸入する必要があります。オーストラリアの牛肉産業は、国産牛で賄えない需要を補完することにより、日本の牛肉消費をサ



ポートしていきたいと考えています。

長年にわたる、安全・安心な牛肉供給を礎として築かれた日豪の“絆”は、堅固な食料パートナーシップによりますます確かなものになるでしょう。

現地レポート① (ニューサウスウェールズ州 ニューイングランド地方)

オーストラリアの農場経営① 「環境で未来を築く」

環境に負荷をかけないよう、輪換放牧（過剰な放牧を避けるため土地を休ませる）を行いながら健全な土壌を保ち、土壌に合った牧草を育成・管理して質の高い肉牛を生産。最終的に農家の生産性を上げ、次世代につなげていく先進的な取り組み「エバークレイズ・プロジェクト」がオーストラリアの畜産農家で広がりを見せています。

このプロジェクトで重視されているのが自然環境への配慮。環境保護のた



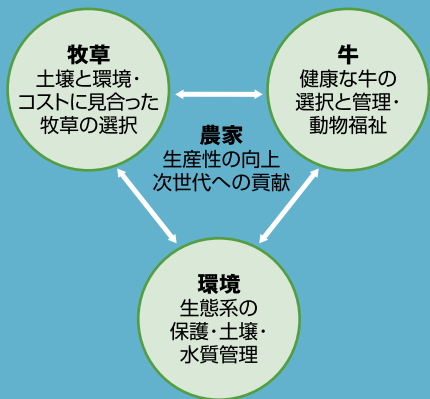
先進機器の導入、牧草改善に積極的な若い農場主のロブ・ムリガンさん



めだけの活動ではなく、環境保全と生産性向上のバランスをとりながら、持続可能な生産スタイルを構築する試みです。

オーストラリアの畜産農家は、干ばつ、土壌保護、山火事など、様々な環境問題に向き合っています。環境保全は非常に身近で切実な問題であり、日本や世界で「エコ」が話題にのぼるはるか以前から、環境への配慮と保全意識をもって行動しています。

エバークレイズ・プロジェクト



生産 ――世界に誇るトレーサビリティと環境保全、広大な牧草地で伸び伸びと育つ牛――

世界のマーケットを見据えて農場を経営

オーストラリアの畜産農家は生産において政府から助成を受けることなく、自主独立経営となっています。そのため農場主が国内および世界のマーケットをしっかりと分析、畜種や牧草、そして飼料作物の多様化など、考えるリスク分散策をとり、農場経営の持続性を確保しています。

人口が2,200万人ほどのオーストラリアではおよそ2,800万頭の牛が飼育され、生産された牛肉のおよそ2/3が、世界の約110カ国に輸出されています。そこで肉牛の生産者は、日本や韓国、アメリカ、EUなど各地の消費者が好む肉質や基準に合わせた生産を行っています。生産の段階から世界の顧客ニーズに目を向けているのです。

品質保証の取り組みにより全農場が安全性を確立

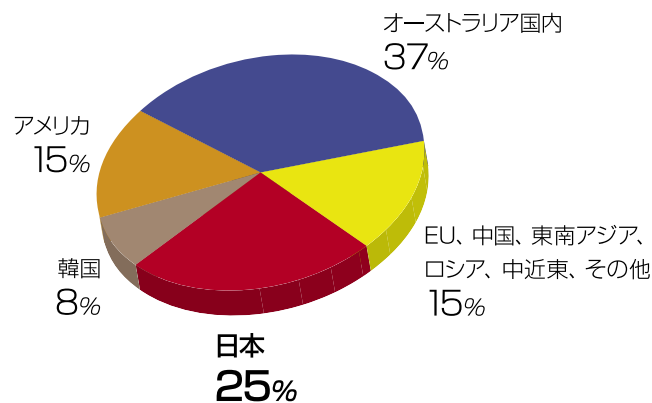
オーストラリアが、畜牛のトレーサビリティ（生産履歴管理システム）に取り組んだのは、1960年代から。以降、半世紀にわたり技術開発力と経験を蓄えてきました。すべての畜牛には電子耳標（タグ）を付け、出生農場から食肉加工場まで正確かつ迅速に追跡。移動の度にデータをスキャナーで読み取り、中央データベースに電子的に送信・記録されます。さらに、畜牛を売買する際には、全国出荷者証明書が必要とされ、家畜の健康や食肉の安全性に関する情報を記入し、提出します。

トレーサビリティは出生農場から食肉加工場までをつなぐ安全性の要であり、オーストラリアの牛肉産業を支える重要な基盤です。



一頭ずつ牛の耳に付けられる電子タグ。すべての牛が電子データで管理され個体識別されています

09/10 年度 オーストラリア産牛肉の仕向け先内訳



NATIONAL VENDOR DECLARATION (CATTLE) AND WAYBILL

This form cannot be used where eligibility for the EU market is required.

Part A To be completed by the owner or person who is responsible for the husbandry of the cattle.

Owner of cattle: _____

Property/place where the journey commenced: _____

Property Identification Code (PIC) of this property: _____

Description of cattle: _____

Consigned to: _____

Part B To be completed by the person who is responsible for the husbandry of the cattle.

1. Have any of the cattle in this consignment ever in their lives been treated with a hormonal growth promoter (MGP)? (See a second document for mixed consignments.)

2. Have these cattle been raised consistent with the rules of an independently audited QA program on the property the PIC of which is shown above?

3. Were all of the cattle born and raised on the vendor's property?

4. In the past 60 days, have any of these cattle been fed byproduct stockfeed?

5. In the past 6 months, have any of these cattle been on a property listed on the ESP database or placed under grazing restrictions because of chemical residue?

Part C To be completed by the owner or person who is responsible for the husbandry of the cattle.

6. Are any of the cattle in this consignment still within a Withholding Period (WHP) or Export Slaughter Interval (ESI) following treatment with any veterinary drug or chemical?

7. In the past 60 days, have any of these cattle consumed any stockfeed that was still within a WHP when harvested or fed ground?

8. In the past 42 days, were any of these cattle:

9. Additional information: see requirements in Explanatory Notes for completing this document.

Part D To be completed by the person in charge of the cattle while they are being moved.

10. Movement commenced: _____ (am/pm) Driver's licence no. _____

11. Vehicle registration number(s): _____

12. Signature: _____ Date: _____

Part E Agents declaration for cattle sold at auction.

13. Vendor code: _____ Agent's code: _____

14. Stock agent company: _____

15. Buyer's name: _____

16. No. of cattle purchased: _____

17. Agent's signature: _____

オーストラリアでは家畜の移動、販売にあたり、健康や安全性に関する詳細な証明が必要。全国出荷者証明書には、トレーサビリティの基本となる農場識別番号や、家畜の履歴を電子的に個体識別できる全国家畜識別制度の情報を記入します。売買、輸出にあたってはこの証明書の提出が必要となります

現地レポート②（ニューサウスウェールズ州 ニューイングランド地方）

オーストラリアの農場経営②「環境に良いことはビジネスにも良い」

オーストラリアの温室効果ガス排出量は、地球上全体のおよそ1.2%。うち牛肉・羊肉産業の排出割合は11%で、地球全体の換算ではわずか0.1%ということになります。しかしその数字に甘んじることなく、恵まれた自然環境を保全し次世代に残そう、という取り組みがオーストラリア全土に広がっています。

植林活動も盛んです。個々の農家、あるいは共同体が一体となって、何万



ジェームス・ストリートさんは、すでに10万本を植林した先駆者



植林するのは、ユーカリやホワイトガムなどオーストラリアの自生種。ユーカリの新芽を野ウサギから守るため牛乳バックでカバー



環境保全、植林の状況を語るサイモン・マリーさん

本ものの植林を行っているケースも多くみられます。伐採地に再び樹を植えることにより、牛が排出する二酸化炭素のカーボンオフセットや多様な生態系の保全、さらに土壌の侵食を防ぎ、家畜を雨風から守る効果もあります。このように、環境を考え、その保全を実行することが牛のストレス軽減につながり、牛のすこやかな成長、肉質・生

産性の向上につながる、いう仕組みです。

環境に良いことはビジネスにも良い、というシンプルでゆるぎない視点がそこにあります。

現地レポート③（ニューサウスウェールズ州 ニューイングランド地方）

牛肉の品質を科学的に追求

オーストラリアでは、世界の消費者が求める、おいしく安定した品質の牛肉供給を極めるため、ニューイングランド大学の牛肉遺伝子技術共同研究センター（CRC）を中心に、様々な研究を進めてきました。

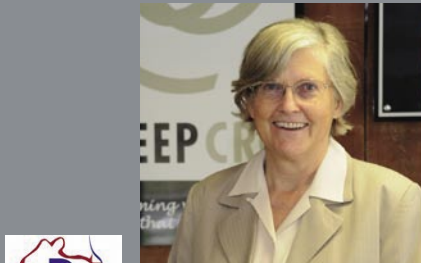
そのひとつが「ミート・スタンダード・オーストラリア（MSA）」。

2000年に国際食肉事務局（IMS）の栄誉あるミレニアム賞（科学技術分野）を受賞したMSAは、牛肉の生産から食肉加工プロセス、調理法、そして一般消費者からのフィードバックを

取り入れた総合的な牛肉格付け制度です。

またこのほかにも、CRCでは牛肉の繁殖効率の向上や家畜が排出するメタンガス削減といった、牛肉生産を向上させる様々な要素の調査に取り組んでいます。

業界、州・連邦政府、そして国内外の研究・学芸機関とパートナーシップを組んだCRCの研究活動は、オーストラリアの牛肉生産・輸出をサポートする大事な役割を担っています。



牛肉の品質向上に情熱を注ぐ同センターのヘザー・バロウCEO（最高経営責任者）



メタンガス排出量を検出中

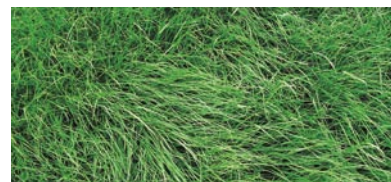
肥育 — マーケットの好みに合わせた肉質を計画生産 —

グラスフェッドと グレインフェッドの違い

牧草を食べて育った牛から加工された牛肉が、グラスフェッドビーフ。オーストラリア国内で消費される牛肉はこちらが主流です。一方、ある程度成長した後、穀物飼料に切り替えて肥育した牛から加工されるのがグレインフェッドビーフです。

輸出先の需要に合わせて 肉牛の品質を仕上げる

オーストラリアは用途に即した牛肉を生産します。例えば、オーストラリア国内では比較的月齢の若い牛肉が好まれ、牧草で育った赤身のグラスフェッドビーフに人気があります。一方で日本向けには、肥育場で最低100日以上穀物飼料を食べさせたグレインフェッドビーフも生産されています。仕上げに穀物肥育をすることで肉質にやわらかさを加え、日本の食卓にも親しみのある適度なサシの入った牛肉を輸出するためです。このようにオーストラリアでは、仕向け先の好みに合わせて牛肉を仕上げています。

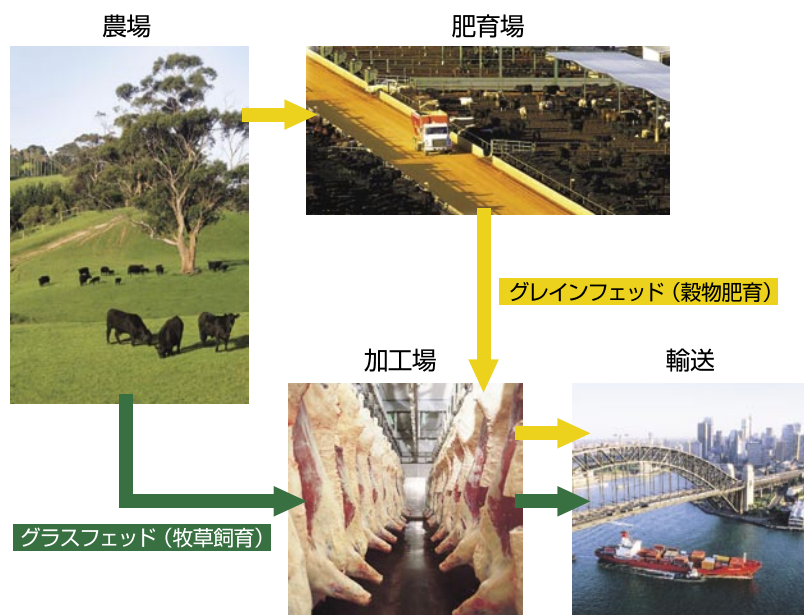


グラスフェッドはイネ科、マメ科の植物を食べさせて飼育。写真はライグラス



グレインフェッドは、栄養価の高い穀物飼料を消化しやすくして与えます

オージー・ビーフの生産・加工工程



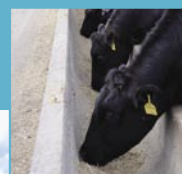
現地レポート④（クイーンズランド州 トゥーンバ郊外）

清澄な水と安全な穀物飼料で おいしい肉質の牛を育てる

オーストラリア・クイーンズランド州南東部で、現在およそ9,000頭の肉牛を肥育するカーウィー肥育場。穀物肥育牛を生産する肥育場に義務付けられた品質保証システム、全国肥育場認定制度（NFAS）のもとで操業する肥育場の一例です。地下400mから水をくみ上げ、近くの穀倉地帯で収穫された安全で栄養価の高い穀物を与えて肥育しています。ロッキー・ハート氏（写真右上）がCEOをつとめるストックヤード社は、カーウィー肥育場のオーナーであり、日本市場と既に40年

近い取引を通して、外食や小売りスーパー向けを中心に高品質の穀物肥育牛肉を輸出しています。

穀物飼料の原料は安全性が確認されたトウモロコシや大麦など約5種類。肉の仕上げ方によって種類や配合を微妙に調節し15種類の飼料をつくり分け、牛に与える等、安全と品質にこだわりつつ、365日、肉牛を大切に育てています。



一頭につき約20平方mの広さが確保されている肥育区画で、日よけの陰に入る牛たち。上は穀物原料を蒸して発酵させる飼料づくりの施設

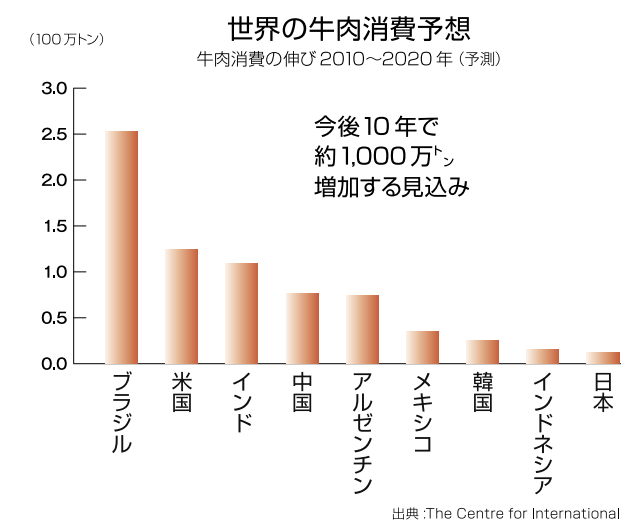


加工 — 世界最高水準の品質・安全管理でオージー・ビーフを加工・輸出 —

政府検疫検査局の検査を経て世界へ輸出

オージー・ビーフが「世界中で最も厳格に管理された食肉」と自負する理由はトレーサビリティだけではありません。畜牛の飼育段階から、輸送、加工、輸出のサプライチェーン全体を通して、官民一体となって構築した監査システムは、オージー・ビーフの安全性を支えるもうひとつの大きな柱です。

輸出向け牛肉が生産される食肉加工場はすべて、ISO9002・1994基準に適合した「食肉および食肉製品の衛生的な生産および輸送に係わるオーストラリア規格」に従って操業しています。さらに連邦政府機関AQIS（オーストラリア検疫検査局）の職員がすべての輸出認定加工場に配置され、法令遵守を確認するなど、世界最高水準の安全システムを国全体で構築し、輸出相手国の要求にえています。輸送コンテナもAQISの監督下で検査・封印され、最終目的地に到着するまで開封されることはありません。



牛肉需要は今後も世界的に増加

国際社会では、2050年までに世界の人口は約30%増加し、農作物需要は70%増、牛肉需要は約2倍になると予想されています。またオーストラリアの経済予測・研究機関では、今後10年で世界の牛肉消費は約1,000万トン増加すると予想しています。日本とオーストラリアが今以上に密接な貿易パートナーシップを構築していくことは、日本市場へのオージー・ビーフ安定供給の上で、極めて重要な意味を持つといえるでしょう。

現地レポート⑤（クイーンズランド州 グランサム）

牛肉マーケティング戦略「ターゲットは国際市場」

クイーンズランド州ブリスベン郊外の街グランサムで操業するスタンブローク社。輸出認可を保持し高品質牛肉を生産する、オーストラリア食肉加工会社のひとつです。ここでは1日におよそ550頭の加工を行います。オーストラリア検疫検査局による監督はもちろん、民間企業や関係先、輸出相手国からの監査も積極的に受け入れ、食品安全の徹底を図っています。

同社マーケティングマネージャーのグレン・トンプソン氏（写真）によれば、そのマーケティング戦略はまさしくグローバル。マーケットと消費者の

需要に即した生産加工（イスラム圏向けハラール認可など）を軸として、それぞれのブランドを展開するなど、各国のエンドユーザーを見極めながら、積極的に新たな市場を開拓しています。

牛肉貿易のグローバル化が進む中、オーストラリアの牛肉加工・輸出会社の多くが、世界に眼を向けたビジネス展開を行っています。



世界中のマーケットに向け、万全の安全対策を施した工程で加工されたオージー・ビーフを出荷



同社の取り組みを説明するマーケティングマネージャーのグレン・トンプソン氏



美しく整備された加工場外観

おいしさ ―日本で食べられている牛肉の4割以上がオージー・ビーフ、「おいしさ」「安全性」「ヘルシーさ」で選ばれつづけています―

オージー・ビーフは おいさと安全・安心が両輪 イオン株式会社

執行役 グループ商品改革責任者 近澤靖英氏



私どもが日本人好みの牛肉をつくろうと、オーストラリアのタスマニア島で牛肉の自社生産を始めてから約40年。現在では年間出荷頭数が1万6,000頭になりました。安全にはことのほか厳しいタスマニア州で牛肉生産事業を始めたことは、クリアすべきハードルが高く、かなり困難を伴うものでしたが、そのおかげで安全・安心のブランドづくりに成功したと今では感謝しています。タスマニア・ビーフの取り組みは、当社の事業の中でも生産から小売りまで行う数少ない製造小売り事業で、おいさと安全・安心が両輪となっています。そして安全・安心のオージー・ビーフがベースにあり、その上にイオンのタスマニア・ブランドが二重構造で積み重なり、お客様からの支持をいただいております。これからも焼き肉、ステーキに最適なタスマニア・ビーフを提供し続けてまいります。



安全・安心・ヘルシーなオージー・ビーフは学校の調理実習でも人気

安心と品質、供給、価格で 選ばれ続けるオージー・ビーフ

社団法人 **日本缶詰協会**

専務理事 沼尻光治氏



当協会は、缶詰とレトルト食品メーカー約300社を会員とする団体で、会員各社では昔からオージー・ビーフを使って加工食品をつくってきました。加工食品は原料が良くてはじめていい最終製品ができます。オージー・ビーフは安定した品質・供給・価格で選ばれ続けています。なにより牛の病気がなく、国を挙げて安全対策を徹底しているので安心して使えます。

さらにコストパフォーマンスの面から言えば、現在交渉中のEPA/FTAを推進していただき、さらなる安定供給とコストパフォーマンスの強化につなげていただければ、消費者にもメリットが出てきます。

今後成長が見込まれる介護食の分野では、栄養価の面からもオージー・ビーフはさらに注目される食材になると思います。

日本の消費者の 高い信頼を獲得 全国消費者団体連絡会

事務局長 阿南 久氏



日本の消費者の、オージー・ビーフに対する信頼はものすごく高いと思います。

私は生協で長年活動してきましたが、生協でも安全、リーズナブルで、消費や生活を支えるような牛肉を提供したいと考え、15年以上前になりますが、オーストラリアの牧場と提携していたことがあります。今でも、多くの組合員の利用があります。オージー・ビーフは日本人の好みに合わせた肉質改良、品質の高い生産が行われ、価格にも十分納得ができます。

現地を視察して、生産環境の素晴らしさ、電子タグで集中管理する先進のトレーサビリティ・システムにも感心しました。オーストラリアは、安全な牛肉をつくる先進国といえるでしょう。加えて生産情報の公開がものすごく進んでおり、これらが積み上がって日本の消費者の信頼を得ていることがなにより素晴らしいと思います。

赤身肉が持つ牛肉本来の奥深いおいしさが魅力

「レストラン モナリザ」オーナーシェフ 河野透氏

当店では、安心・安全で健康にも良い食材、季節の食材を厳選しており、2年ほど前からオージー・ビーフを使っていますが、お客様の評判もとてもいいですね。

私の考えでは、サシの多い和牛はどちらかというとヨーロッパの人に合う肉で、赤身肉のオージー・ビーフのほうが実は日本人に合う肉だと思います。ある程度歯応えがあって、噛んでおいしい味わいのオージー・ビーフのメニューは、お客様が残すことがありません。お昼にオージー・ビーフをたくさん召し上がっていただいても、夜には間違いなくおなかが減ってきます。これは消化がいいからで、もたれ

ることがありません。

品質が高いオージー・ビーフを気に入って使っているシェフ仲間は大勢います。調理法はいろいろありますが、私はジューシーに仕上がるタルタルステーキが好きですね。



レストラン モナリザ 恵比寿本店
東京都渋谷区恵比寿西 1-14-4-1 階
<http://www.monnalisa.co.jp>

レストラン モナリザの河野オーナーシェフが創作した「オージー・ビーフランプ肉のタルタルとピーツのユズ風味サラダ仕立て」



オーストラリア大使館 www.australia.or.jp

豪日交流基金 www.ajf.australia.or.jp

MLA 豪州食肉家畜生産者事業団 www.aussiebeef.jp www.aussielamb.jp

本書はミート・アンド・ライブストック・オーストラリア・リミテッド (MLA) ABN 39 081 678 364 の出版物です。本書に記載された内容の正確性に関しては細心の注意を払っておりますが、記載された内容の正確性や安全性について、MLAは一切の責任を負うものではありません。また、内容につきましては、読者の皆様の調査をもとにご判断いただきますようお願い申し上げます。 Sept 2010