

フランス・パリで上州和牛プロモーションを実施中！

欧州での上州和牛の訴求力及び認知度を向上させ、上州和牛の定着を図ることを目的に、フランス・パリにおいて現地の実需者及びインフルエンサー等を対象に上州和牛に係る情報と実食の機会を提供しています。

- 1 期間：令和5年2月17日（金）～2月24日（金）
- 2 場所：パリ市内「LE TAILLEVENT(ル・タイユヴァン)」(ミシュラン2つ星レストラン)
- 3 事業内容：上州和牛の異なる3部位（サーロイン、肩ロース、ウチモモ）を使用した料理4品を招待者20名（現地実需者やインフルエンサー等）に提供し、各自のSNSやメディア等で本イベント及び上州和牛に関する情報を発信してもらい、認知度向上・定着を図ります。
- 4 料理名：①「上州和牛とグリッシーニをケッパーのソースで」（ウチモモ）
②「そばの香りのフォアグラクリーム、上州和牛のコンソメ、海苔」（肩ロース）
③「上州和牛と熟成コンテチーズのカネローニのオープン仕立て、赤ワインソースで」（ウチモモ）
④「上州和牛のグリル、トリュフとポルト酒のソースで」（サーロイン）



①



②



③



④

Copyright 2023 Fred Lahache

- 5 プロモーションの様子(令和5年2月17日（金）)

LE TAILLEVENT Giuliano
Spelandio シェフ(左)と
招待者 Hugo Desnoyer 氏(右)



試食風景

