

「第20回 ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」

一般社団法人大日本水産会は8月22日（水）から24日（金）まで、東京ビッグサイトにて「第20回 ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」を開催。出展企業数853社、来場者数は去年の33,858名を上回る35,000名を目標としている。去年の来場者数においては、世界三大シーフードショー（ボストン・ブリュッセル・青島）を上回る規模となっている。



マリンハーベストジャパン(株)は、ノルウェーに本社を持つ生産数量世界最大のサーモン養殖加工会社マリンハーベストグループの日本法人。外食に加え、中食・惣菜商品の提案も積極的に実施していく。今回は、脂ののったハラスを使用した蒲焼を提案。



PT. ジャワスイサン・インダは、肉質や食感が日本種（アンギラ・ジャポニカ種）に近いうなぎであるアンギラ・ビカラー種を、養殖から蒲焼などの加工まで一社で行う企業。2014年7月からは日本へのジャワ産うなぎの輸出を本格的に開始している。また、鹿児島からうなぎ養殖の職人を招聘するなど、より日本種の味や食感に近づいているという。

「第13回 アグリフード EXPO 東京2018」



日本政策金融公庫は8月22日（水）・23日（木）、東京ビッグサイトにて「第13回アグリフード EXPO 東京2018」を開催。出店企業数は約700社。同展示商談会では、“国産”にこだわった生産物や加工品を展示する。

◀ネギ丸ごと1本をベーコンで巻いてフランスパン生地で包んで焼き上げた。素朴ながら、ネギの甘みとベーコンの塩味が丁度良い一品。