

宇都宮の渡清

「霧降高原牛」最高賞に

国際味覚
審査機構

交雑牛で国内初

業務用食材卸の渡清（宇都宮市東宿郷5丁目、渡^{わた}辺^{なべ}秀夫社長）の熟成肉「とちぎ霧降高原牛」が国際味覚審査機構（iTQi、本部・ベルギー）の最高位となる優秀味覚賞三つ星を受賞した。同社によると、優秀味覚賞の受賞は交雑牛で国内初、県内農畜産物ではイチゴ「スカイベリー」に続き2件目という。

（伊藤一之^{いとうかずゆき}）

食肉販売店で付加価値が付けられ、適正価格になるはず」と期待する。

同社は来年、「とちぎ和牛」と「那須豚」を同機構に出品し、ブランド力を高める考えだ。

同社は、JA全農とちぎ

させた。

の交雑種ブランド牛「とちぎ霧降高原牛」を、独自のドライエージング（熟成）を施して出品した。肉をスコッチウイスキーに漬け込み、「貴腐サラミ」で使う白カビを付けてマイナス1度、湿度70%で45日間熟成

同社はこれまで、ハムやソーセージがドイツ国際品質競技会で6回連続金賞、ローストビーフがモンドセレクション金賞を受賞するなど、食肉加工品では国際的賞を受けてきた。食肉という食材分野での国際的な賞は今回が初めて。審査は4月28日に行われた。

同機構に霧降高原牛を出品したのは、全国レベルの商談になると、品質は劣らないのに、本県産食肉の価格が低いというブランド力の問題を少しでも改善するため。

渡^{わた}辺^{なべ}和英工場長は「当社の独自技術が加わったとはいえ、素材は霧降高原牛。受賞により、知名度が上が

り、霧降高原牛の生産農家、



iTQi優秀味覚賞三つ星を受賞した渡清の「とちぎ霧降高原牛」（提供写真）