

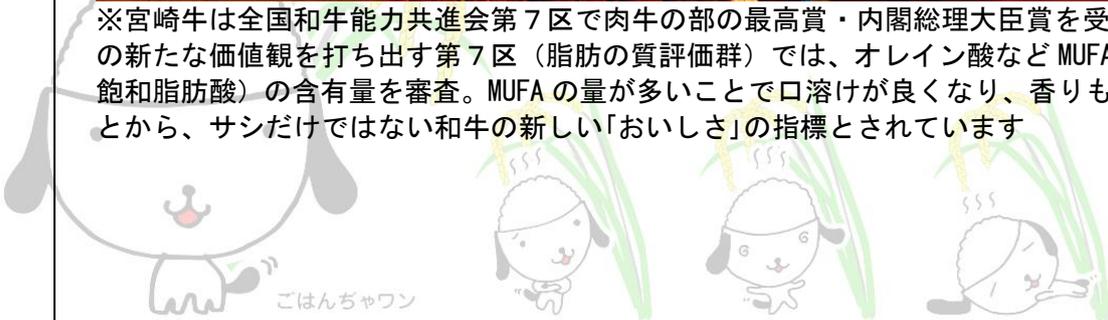


令和4年10月28日

県政記者クラブ 御中

[取材依頼]

組織名	JA宮崎経済連
-----	---------

取材項目	世界遺産を再現したフードアート「世界遺産 by 宮崎牛」公開について
取材内容 目的 趣旨など	<p>JAグループ宮崎としては、新聞やメディア等でこの取組を知っていただくことで、生産者を始め消費者に対して更に周知拡大を図る機会とさせて頂ければと思いますので、是非、取材をよろしくお願い致します。</p> <p>1. 取組内容・目的</p> <p>JA 宮崎経済連(所在地：宮崎県宮崎市)は、今月10月開催の第12回全国和牛能力共進会にて最高賞・内閣総理大臣賞※を受賞した宮崎牛のPR動画「世界遺産 by 宮崎牛」を公開します。</p> <p>5年前、100万回以上視聴されるなど大きな話題を呼んだ「宮崎牛赤富士」(https://www.youtube.com/watch?v=Y1FnQLJ0FhI)をスケールアップさせたフードアート作品として、世界を目指す想いととも4つの世界遺産の再現に挑みました。</p> <p>宮崎牛は、世界を舞台に闘うアスリートや、アカデミー賞授賞式公式パーティーに選ばれるなど、世界的にもその評価を高めつつあります。今回の受賞と本PR動画により、更に知名度を上げ、世界中の皆さまに最高峰の和牛を体験いただきたいと考えています。</p> <p>「世界遺産 by 宮崎牛」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・YouTube URL：https://youtu.be/4le6vF63Dg0 ・特設サイト URL：https://wagyu.miyazaki.jp/  <p>※宮崎牛は全国和牛能力共進会第7区で肉牛の部の最高賞・内閣総理大臣賞を受賞。和牛の新たな価値観を打ち出す第7区(脂肪の質評価群)では、オレイン酸などMUFA(一価不飽和脂肪酸)の含有量を審査。MUFAの量が多いことで口溶けが良くなり、香りも際立つことから、サシだけではない和牛の新しい「おいしさ」の指標とされています</p>  <p>ごはんちゃん</p> <p>©JA-ZENCHU All rights reserved</p>

	<p>2. こだわりぬいた点、フードアート</p> <p>世界に誇る最高峰の肉「宮崎牛」を世界に向けて発信するため、世界遺産のピラミッド、エアーズロック、グランドキャニオン、富士山をフードアート作品として再現。 肉は全て宮崎牛で、トータル 110.7kg、総額約 150 万円(テスト検証含む)を使用して完成しました。歴史的価値の高い世界遺産にふさわしい見え方になるよう、テスト段階から様々な肉の部位や配置を検証。質感や肉の表情まで考慮するため、肉の特性や背景との相性も踏まえ、焼き加減、調理方法、ライティングなどの試行錯誤を繰り返し、細心の注意と工夫によって仕上げています。その過程をご覧いただけるメイキング動画もご用意しました。あわせてお楽しみください。 ・メイキング動画 URL: https://youtu.be/4uf-NrFBAIQ</p> <p>3. 特に工夫した点</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ピラミッド:最終的にブロック一つがきれいに揃うよう、逆算して、肉をカットしました。 ・エアーズロック:エアーズロックに相応しい部位を、肉のオーディションを行い決定しました。 ・グランドキャニオン:部位や焼き色を様々組み合わせ、特徴的な崖の切れ目や風景を表現しました。 ・赤富士:頂上と裾野で表情に差が出るよう、脂身のバランスを上手く探りながら、配置しました。 <p>※撮影で使われた宮崎牛は、スタッフみんなで美味しくいただきました。</p>	
日 時	令和4年10月28日(金) 0時00分	
場 所		
担当部署 (問合せ先)	JA 宮崎経済連 肉用牛課 (担当: 高橋、河野)	電話 (0985) 31- 2130
添付資料	無し	
備 考		

