



岐阜県政記者クラブ加盟社各位

令和7年10月14日（火） 岐阜県発表資料			
担 当 課	担 当 係	担 当 者	電 話 番 号
農産物流通課	輸出戦略係	河合 田口	内線 4064 直通 058-272-8417 FAX 058-278-2682

フランス・パリの精肉学校で飛騨牛の講義を初めて行います

県では、牛肉の輸出促進のため、サーロイン、ヒレなどの高級部位に限らず、カタローズやバラといった部位のカット技術を伝え、様々な部位の輸出を推進しています。

県で初の取組として、フランスのパリにある精肉学校において全生徒約300名を対象に、日本産和牛の特徴、日本の食文化に加え、飛騨牛の魅力やカッティング・調理技術などを伝える講義を関係機関と連携して行います。

記

- 開催日時** 令和7年10月21日（火）～24日（金）
12月 2日（火）～ 5日（金）
令和8年 1月 6日（火）～ 9日（金）
各日8時30分～17時30分（現地時間）
- 開催場所** École Professionnelle de la Boucherie（以下、EPB）
所在地：37, boulevard Soult, 75012 PARIS
- 内 容** ・基礎編と応用編に分け、日本の食文化や和牛の産地特性等の座学、飛騨牛を用いたカット・調理の実演を実施。（別紙）
・各期間の最終日は、EPBの講師と和牛について意見交換を予定。
- 主 催** 農林水産省、農林水産物・食品 輸出支援プラットフォーム
日本貿易振興機構（JETRO）、岐阜県

【参考】

- ・フランスでは精肉取引に国家資格が必要。
EPBは、資格取得が可能な養成学校のひとつ。
- ・生徒の多くが精肉業界関係者の子女であり、卒業生の9割が精肉店や企業のバイヤーに就業する。
- ・EPBの生徒約300名のほか、講師8～12名が受講を予定。

※写真提供を希望される場合は、農産物流通課輸出戦略係（内4067）までお知らせください。

※現地のお問い合わせは、本事業の受託事業者である、OMATSU FRANCE
(info@omatsu.fr) までお知らせください。