

Miyazaki Wagyu Chefs' Tasting & Workshop

宮崎和牛シェフのテイスティング&ワークショップ



On Monday, February 5th, 2024, Mutual Trading hosted a Miyazaki Wagyu Chefs' Tasting & Workshop event at the development kitchen facility in El Monte. Produced under the lead of the company's Wagyu expert and team, professional chefs and restaurateurs delved deeply into how best to select and get use out of Miyazaki Wagyu.

It was over a half century ago back in 1971, when the New York Times first mentioned Kobe beef and Matsuzaka beef on the American media. Nowadays, Wagyu beef has grown into its own product category, appearing on restaurant menus, many carrying A-5 distinction as the most premium in unparalleled taste and rarity.

The event showcased seven popular Miyazaki Wagyu products, as guests taste tested chuck rib Sushi topping, ribeye Shabu-Shabu, ribeye Yakimiku, and the popular chuck rib Tataki which showed most promising as a new menu addition. Chefs suggested others uses, as in tartare, fried rice, Zosui, and even in Chawanmushi.

Top sirloin cuts are the current best seller, however, are expensive.

The two most prevalent concerns posed by the visiting chefs were on 1.) having to purchase large sized chunks, and, 2.) the high price. Mutual offers a solution in the form of chuck rib cuts: A5 grade, four separate cuts of easy to use 1.5#-sized portions (average), individually vacuum packed for convenience, reasonably priced. Other products are under continuing development to add more value and convenience.



Miyazaki Wagyu, the four-time Wagyu Olympics champion, was recently awarded "Best Taste in Japan" for the highest fat quality. The marbling threads render a juicy-sweet, coconut-like, "melt-in-your-mouth" flavor.

2024年2月5日(月)、Mutual TradingはEl Monte本社の開発キッチン施設で、宮崎和牛シェフのテイスティング&ワークショップ・イベントを開催した。同社の和牛エキスパートとチームの指導のもと、シェフらレストラン関係者が宮崎和牛の最適な選び方と活用方法について学べるよう深く掘り下げたワークショップであった。

今から半世紀以上も前の1971年、ニューヨーク・タイムズ紙が初めて神戸ビーフと松坂牛をアメリカのメディアに取り上げた。現在、和牛は独自の商品カテゴリーに成長、

レストランのメニューに登場し、その多くは、比類ない味わいと希少性で最高級のA-5ランクに格付けされている。

イベントでは、宮崎和牛の人気商品7種が紹介され、ヒレの握り寿司、リブロースのしゃぶしゃぶ、リブロースのステーキが試食され、三角バラのたたきは今後期待される新メニューになるのではという意見が来場者から聞かれた。その他には、ユッケ、チャーハン、雑炊、茶碗蒸しなど、他の用途の紹介もあった。

参加者が最も懸念していたのは、1.大きな塊を購入しなければならないこと、2.価格が高いこと、であった。Mutual Tradingは、この2つの問題に対する解決策をチャック・リップ・カットという形で提供した。品質A5等級、使いやすい1.5#サイズ(平均)の4分割カット、便利な個別真空パック、リーズナブルな価格。他の商品も開発中で、さらなる価値と利便性のある商品の開発を続けている。



COMPARISON: JAPANESE WAGYU VS AMERICAN BEEF & US-GROWN WAGYU

	Japan Grown Wagyu 日本産和牛	American Beef & US Grown Wagyu アメリカ産牛肉 & アメリカ産和牛
Genealogy 系譜	Unique to Japan: Japanese Black (most prevalent), Japanese Brown, Japanese Polled, and Japanese Shorthorn. Miyazaki beef is classified as a Japanese Black breed. 日本独自のもの: 黒毛和種(最も多い)、褐毛和種、無角和種、日本短角種。宮崎牛は黒毛和種に分類される。	Generally Angus, Hereford, and Charolais. US-grown Wagyu are mostly cross-breeds of the Japanese black and the Angus variety. 一般的にはアンガス種、ヘレフォード種、シャロレー種。米国産和牛は黒毛和種とアンガス種の交雑種が多い。
Meat 肉質	Japanese Black have unique fat distribution, characterized by marbling with fine threads of fats layered into the lean meat. This results in a tender and flavorful meat. 黒毛和牛は、赤身の中に細かい脂肪の糸が重なった霜降りが特徴で、独特の脂肪の分布をしている。その結果、柔らかく風味豊かな肉となる。	American beef is characterized by less marbling and more lean meat. American Wagyu is moderately marbled with a rich flavor. アメリカンビーフは霜降りが少なく赤身が多いのが特徴。アメリカ産和牛は適度な霜降り肉の中に風味豊かな味わいが特徴である。
Fat 脂質	Woven in the fine marbling are high levels of monounsaturated fat, oleic acid or the "good fatty acids", same as olive oil, which renders a pleasantly sweet coconut flavor and aroma. The melting point is at a low 59F to 77F degrees, lower than an average body temperature, thus literally "melts-in-your-mouth", with a juicy and Umami-packed flavor. 一価不飽和脂肪酸、オレイン酸、またはオリーブオイルに含まれる「良質な脂肪酸」を多く含み、心地よい甘いココナツの風味と香りを醸し出している。融点は平均体温より低い摂氏15度から摂氏25度で、文字通り「口の中でとろける」ジュシーでうまみたっぷりの味わい。	American beef fat are saturated, and higher in cholesterol. Their melting point ranges around 104F to 122F degrees, which will not melt at body temperature. アメリカ産牛脂は不飽和脂肪酸で、コレステロールが高い。融点は摂氏40度から摂氏50度で、体温では溶けない。
Growing Methods 育成方法	Japanese Wagyu are raised under strict feed management according to their stages of growth. 日本産和牛は、成長段階に応じた厳格な飼料管理のもとで飼育されている。	US-grown cattle typically graze on vast pastures. 米国産は広大な牧草地で放牧されている。
Place of Origin and Quality Control 原産地と品質管理	Japanese Wagyu are raised in Japan, and are grown according to Japan's unique quality control standards. 日本で飼育され、日本独自の品質管理基準に従って育てられている。	American Wagyu are grown by imitating the Japanese methods. Although quality control and production standards are strict, many of the cattle are not of pure Wagyu bloodline, resulting in significant differences in meat quality. 日本の飼育方法を真似て育てられている。品質管理や生産基準は厳しいが、純粋な和牛の血統ではない牛が多く、肉質に大きな差がある。
Price 価格	Japan grown Wagyu command a premium price. プレミアム価格がつく。	American Wagyu are generally less expensive, with greater availability due to their lower production costs and economies of scale. 一般に、より安価であり、生産コストが低く、規模の経済性があるため、安価で入手しやすい。

MIYAZAKI WAGYU - THE LEGENDARY, ALL-JAPAN CHAMPION

宮崎和牛 - 伝説の全日本チャンピオン

- Comes from a breed of bulls designated by the Miyazaki Prefecture, grade 4 or 5 Japanese black cattle breed, born and raised in Miyazaki Prefecture.
- Clutched the Prime Minister's Prize, highest at the National Wagyu Aptitude Promotion Meet, considered the Wagyu Olympics. Their four consecutive championship wins are unprecedented.
- Awarded the "Best Taste in Japan" title in the fat quality evaluation. Appraisals gauged MUFA (mainly oleic acid) which delivers Umami and melt-in-the-mouth characteristics.
- Is the only brand in Japan that specifies the birthplace, upbringing, and pedigree on each cattle.
- 宮崎県で生まれ育った黒毛和種4,5等級の宮崎県指定種雄牛。
- 和牛のオリンピックといわれる全国和牛能力共進会で最高位の内閣総理大臣賞を受賞。前人未踏の4連覇を達成。
- 日本の脂質評価で「日本一のおいしさ」の称号を受賞。主にオレイン酸であるMUFA(単不飽和脂肪酸)を基準に行われ、評価の高い旨味と口溶けの特性が評価された。
- 一頭一頭の牛の産地・生育・血統を明記した日本で唯一のブランド。



Sake beats red wines paired with Japanese Wagyu - from right: Nanbu Bijin Black Label Junmai Daiginjo, Iwate Nanbu Bijin Shinpaku Junmai Daiginjo, Iwate Ruyjin Bull Rider Junmai Daiginjo, Gunma

BEST PAIRING FOR WAGYU

DID YOU KNOW . . .

For American beef, red wines are a perfect accompaniment to clear the palate. However, Japan-grown Wagyu contains a different kind of fat - monounsaturated fatty acid and a lot of it - which pairs much better with Sake to leave the palate completely clean.

豆知識
アメリカンビーフには、口の中をすっきりさせる赤ワインがぴったりである。しかし、日本産には、一価不飽和脂肪酸など、異なる種類の脂肪が多く含まれており、ワインより日本酒との相性がよく、口の中がすっきりする。

