



Persbericht

Japans Wagyu gearriveerd in Nederland

Nice to Meat tekent exclusief importcontract en introduceert het beste rundvlees ter wereld.

Amsterdam/Almere-Poort, 24 juni 2014: Japans Wagyu zal vanaf nu op de kaart prijken van menig toprestaurant en de consument kan het kopen bij hoogwaardige slagerijen. Japan heeft definitief de exportmarkt geopend voor dit authentieke Japanse product. Horecaslagerij en importeur Nice to Meat, van de broers Mikel en Patrick Pouw, tekende op 24 juni het exclusieve importcontract tijdens een bijeenkomst in Hotel Okura Amsterdam. De eerste leveringen aan afnemers hebben inmiddels plaatsgevonden vanuit het bedrijf in Almere-Poort.



Tijdens de ondertekeningsceremonie zetten Patrick Pouw en Takeshi Kimura hun handtekening onder het contract waarmee de unieke samenwerking tussen Nice to Meat en de Japanners beklonken werd. Na afloop was restaurant Sazanka het toneel van een feestelijke lunch, met onder andere afgevaardigden van de Japanse Ambassade en de Japanse Kamer van Koophandel. Okura's Executive Chef Masanori Tomikawa creëerde speciaal voor deze gelegenheid een volledig Japans Wagyu-menu.

Een dag eerder waren de broers Mikel en Patrick Pouw al in Londen om, in gezelschap van onder andere Nederlandse top- en sterrenchefs Mario Ridder, Dick Middelweerd, Francois Geurds, Schilo van Coevorden, Roger Rassin en Sidney Schutte, de aankomst van Japans Wagyu in Europa te vieren in het hippe restaurant Nobu. De ontmoeting met Europese Chefs in London was bijzonder. Patrick Pouw: "Japans Wagyu geeft ons ongekennde mogelijkheden onze naam in Europa te versterken. De gehele culinaire top heeft uitgekeken naar de komst van dit exclusieve vlees. Dat we nu met dit gezelschap in het beste restaurant van London zitten, bewijst het belang van dit product."

Onderscheiden kenmerken Japans Wagyu

Geprezen door Chefs en kenners, is Japans Wagyu befaamd om zijn uitzonderlijke kwaliteit en smaak. Het vlees van de 100% raszuivere Wagyu-runderen is uiterst mals door de intense marmering, veel meer nog dan de Amerikaanse en Australische varianten. Juist deze bijzondere dooradering van het vlees is de onderscheidende factor, die ervoor zorgt dat het vlees smelt op de tong. Het (meer) gezonde, enkelvoudig onverzadigd vet met een hoog percentage omega-3 en -6 vetzuren, verleent het summum van smaak aan het vlees. Die opvallende hoeveelheid onverzadigde vetten van Japans Wagyu zijn het resultaat van de genetica en de manier van voeden en verzorgen. In Japan worden de runderen per traditie langer, intensiever en met meer aandacht verzorgd dan elders. Een uitgebalanceerd dieet van rijststro, maïs en mineralen, plus rust, regelmaat en reinheid vormen 28 maanden lang de ingrediënten voor gezonde en stressvrije runderen.



Langdurige lobby voor import

Nice to Meat is sinds 1998 leverancier van en specialist op het gebied van Wagyu. Een jarenlange lobby op Europees niveau om Japan te bewegen tot export van hun Wagyu had uiteindelijk resultaat. Nice to Meat verwacht maandelijks minimaal 24 runderen te kunnen afnemen, afkomstig uit de Japanse provincie Gunma. Alleen de meest luxe delen worden verkocht: entrecote, ribeye en ossenhaas. De prijs per set van drie zal variëren van 135 euro – 275 euro per kilo, afhankelijk van de classificatie A3, A4 of A5 (aller-exclusiefst). Mikel Pouw: “We hebben er 15 jaar op moeten wachten. Nu is het eindelijk zover, we

mogen nu Japans Wagyu rechtstreeks uit Japan importeren en verkopen. Voor vleesliefhebbers is het absoluut een ongeëvenaarde ervaring. Japans Wagyu is kostbaar, maar je eet het in zeer bescheiden porties. In toprestaurants en de Aziatische keuken mag het beslist niet ontbreken.”

Over Nice to Meat

Familiebedrijf Nice to Meat heeft een historie van 125 jaar en wordt sinds twintig jaar geleid door de broers Mikel en Patrick Pouw. Het is de grootste zelfstandige horecaslagerij in Nederland en levert aan talrijke topbedrijven in binnen- en buitenland. Als exporteur van vlees is het bedrijf actief in heel Europa. Nice to Meat is de leading leverancier voor het internationale 5-sterren hotelsegment en levert exclusieve vleesproducten uit de hele wereld aan kwaliteitsrestaurants, variërend van eetcafé tot sterrenrestaurants. Het bedrijf telt 60 medewerkers en is sinds 2013 gevestigd in Almere-Poort



Noot voor de redactie, niet voor publicatie: Voor meer informatie en/of beeldmateriaal contact Nice to Meat, Jeroen Zegwaard, mail j.zegwaard@nicetomeat.nl; telefoon: 06 27 37 87 86.