



アメリカン・ポーク Xmasメニュー提案

ベイビーバックリブ



〈使用部位〉バックリブ

ベイビーバックリブはバックリブを使ったBBQメニューです。米国ではとてもポピュラーなメニューで、Xmasにぴったりのメニューです。バックリブはアメリカン・ポークならではの部位で赤身が多くやわらかい肉質が特長です。ホールのまま、あるいは3分割したブロック、1本ずつカットした状態での商品化があります。

ポークチョップ



〈使用部位〉ポークチョップ

ポークチョップは骨付きロースのステーキメニューです。厚切りで商品化することでボリューム感を演出します。甘味のあるフルーティーなソースを使うのが一般的で、肉のうまみ、骨のまわりのうまみを味わうことができます。

トンテキ



〈使用部位〉CTパット

トンテキは四日市が発祥といわれるポークステーキです。厚切りの肩ロースを焼き上げ、ウスターソースをベースにした特製タレをからめたトンテキは毎日のおかずにも、Xmasのパーティーメニューにも喜ばれるメニューです。



米国食肉輸出連合会(USMEF)

〒107-0052 東京都港区赤坂1-6-19 KY溜池ビル5F
TEL.03-3584-3911 FAX.03-3587-0078 <http://www.americanmeat.jp>

2009
秋冬

選ばれてNo.1 アメリカン・ポーク メニュー・プロモーションのご提案

「選ばれてNo.1 アメリカン・ポーク」。輸入豚肉の国別シェアで4年連続して1位の座を堅持しているアメリカン・ポークは、09年上期の輸入量でもトップシェアを獲得し、とくに、チルドポークは8万9769トン(前年比3.6%増)、国別シェアで73%を占めています。米国食肉輸出連合会(USMEF)はこのスローガンの下でさまざまなプロモーションを展開していますが、09年秋冬のメニュー・プロモーションでは『鍋メニュー』を軸に据えるとともに、新アイテムとして人気が出ている「バックリブ」、さらには「ロイン・チョップ(骨付きロース)」などのメニュー提案を一段と強化します。

「鍋メニュー」を核に 各種秋冬メニューを訴求

USMEFが09年秋冬のポーク・メニュープロモーションで「鍋メニュー」を強力に提案するのは、経済の低迷で消費者の生活防衛・節約志向が強まっており、この秋冬は従来にも増して『鍋』料理の登場頻度が上昇すると予測されるからです。

鍋料理が支持される理由は、①景気低迷で節約志向が強い②家計のやり繰りの助けになる(暖房費の節約にもなる)③栄養のバランスが良い④食事の支度が簡単⑤外食より割安など、節約+αのメリットが指摘されています。

鍋料理は外食メニューでも需要が伸びています。家族、仲間との団らんや野菜を多く摂取できるというヘルシー感、健康感、さらには各種の鍋つゆ・スープが開発投入されていることも鍋ブームを盛り上げています。

定番のキムチ鍋やちゃんこ鍋はじめ、カレー鍋に象徴されるいわゆる新フレーバー系の鍋料理や豆乳、コラーゲン、薬膳など健康・美容系の鍋料理など味のバリエーションが広がっています。こうした多彩な鍋料理にもアメリカン・ポークが「選ばれるワケ」が揃っています。

アメリカン・ポークは良質な穀物飼料で育てられ、チルドで輸入されることからやわらかくてジューシーな豚肉です。低脂肪・低カロリーでい

わゆる“くせ”がないのが特長で、さまざまな味付けにマッチします。また、輸入される部位も幅広く、提案する鍋メニューに応じて必要な部位のみを単品で手当てできるのがメリットです。

バックリブ、ロイン・チョップで 新メニュー

一方、USMEFが今春から提案をしている「バックリブ」は国産では流通しない部位であることもあり、リテール、フードサービスの両市場で予想を超える反響が出ています。骨付き肉ならではのうまみと、ワンランク上の楽しい食シーンを提案できる商材として人気があります。専用のレシピカードやPOPを用意しており、今秋から新たに提案するポーク・ロイン・チョップと併せて、アメリカン・ポークの新しいテイストの訴求をより強化していきます。





アメリカン・ポーク '09 秋冬メニュー提案

消費者の節約志向の強まりから、今年の秋冬は鍋メニューの出現頻度が高まると予想されています。定番のキムチチゲ、ちゃんこ鍋に加え、新しい味の鍋メニューとしてカレー鍋やコラーゲン入りの各種鍋料理が増加すると見込まれています。同じ鍋メニューでも提案部位や旬の野菜との組み合わせで訴求方法に変化をつけましょう。



我家はやっぱりキムチチゲ キムチチゲ

《推奨部位》CTパット、ベリー、スペアリブ

《MDポイントと応用》

鍋スープの販売傾向をみると、キムチチゲは最も人気の鍋メニューで約3割のシェアを占めています。定番メニューであるため、飽きがないように訴求部位や野菜を変化させることでバリエーションを広げることがポイントです。ベリー、CTパットはスライスだけでなく切り落としタイプの商品化も有効です。スペアリブは骨の上にある甘皮に切れ目を入れると肉離れが良くなります。また、ジャガイモと一緒に鍋にする韓国料理のカムジャンも訴求してみましょう。



バラキムチ鍋用



家族みんなでごっつあんで〜す! ちゃんこ鍋

《推奨部位》CTパット、ベリー

《MDポイントと応用》

ちゃんこ鍋の食卓出現頻度はやや低下傾向にありますが、依然として主力の鍋メニューです。平日でも簡単メニューとして訴求し、旬の野菜との組み合わせで変化をつけましょう。CTパットは切り落としタイプで商品化し、トレイに立体的にフワフワと盛り付けるのがポイントです。



肩ロースちゃんこ鍋用



週に1回は簡単しゃぶしゃぶ しゃぶしゃぶ

《推奨部位》CCロイン、ベリー

《MDポイントと応用》

冷しゃぶはもとより、秋冬のしゃぶしゃぶもポークの利用頻度が高まっています。CCロインはスライスのほか切り落としタイプで均一のフワフワと盛り付けるのがポイントです。ベリーは2つ折にしてスライスすると見栄えがきれいになります。1つのトレイに2部位を使った2色盛りも売り場の変化に効果的です。



ロースしゃぶしゃぶ用



ロースしゃぶしゃぶ用 (風車盛り)



人気のポークカレー鍋! カレー鍋



《推奨部位》CTパット

イソフラボンを食べよう! コラーゲン入り豆乳鍋



《推奨部位》CCロイン

アメリカン・ポーク 煮込&炒め物

節約志向による外食支出の抑制に伴い、いわゆる“家飲み”シーンが増えています。ブロック肉を活用できる「煮豚」「角煮」がおつまみメニューとして人気が高まることが見込まれています。また、豚肉メニューでは年間を通じて野菜との炒め物や生姜焼きの食卓出現頻度が高く、平日の簡単メニューとして提案を強化しましょう。

沖縄名物ラフティーを作ろう



煮豚

《推奨部位》

ベリー、皮付ベリー、スペアリブ、バックリブ、CTパット



皮付きバラブロック



スペアリブ



皮付きバラ

野菜たっぷり 健康、簡単メニュー



豚バラ肉の 野菜炒め



切り落とし

《推奨部位》ベリー

あっさり簡単、 人気メニュー



《推奨部位》CCロイン

生姜焼き



脂肪面を上にしてスライサーで3mm厚にスライスします。盛り付けでも脂肪面を見せるようにします。タ方は味付けをした簡便アイテムも用意しましょう。