



# アメリカン・ビーフ Xmasメニュー提案

## サーロイン・ステーキ



《使用部位》  
ステーキレディ・ストリップロイン

第13肋骨～第5腰椎の長さのサーロインの部分で、適度にサシの入ったステーキ用に最適なやわらかい赤身肉です。背脂肪厚は1/4～1/8インチ、リップ(バラ先)は「1×0(ワン・バイ・ゼロ=リップエンド1インチ、ロインエンド0インチ)」が主流です。バックストラップ(オニシジ)上部の脂肪を7cm幅で除去。骨ハダ、軟骨を除去し、レギュラーサイズのステーキは15～20mm、厚切り(NYステーキ)は25～30mmでカットします。

## 肩ロース・ステーキ



《使用部位》チャックアイロール

チャックアイロールは肩ロース芯にあたる「チャックアイログ」と、サブトとよばれる「チャックフラップ」、ネック部分にあたる「リンキューピング」の3つの異なる肉質で構成されています。リップサイドはとくにやわらかいのでステーキに向いています。10～15mm位の厚みでカットします。カットする前に、ラップでモールドして型を整えるのがポイントです。

## ローストビーフ



《使用部位》チャックアイロール

高級・本格派のローストビーフはリアアイロール、ストリップロインが適していますが、肩ロースの芯である「チャックアイログ」を活用することで、それらにひけをとらない味わいと風味をもつローストビーフが提案できます。

## カルビ焼肉



《使用部位》ボンレスショートリップ

サシが最もよく入る部位の1つで、カルビ材として焼肉用に最適です。シルバースキンと表面に脂肪があれば除去します。肉繊維が中央部で交差しているため、その箇所を2分割し、それぞれの繊維に直角に包丁を入れサシがきれいに見えるようにカットします。トレイに隙間がないように盛りつけ、野菜などをツリー状に添えるとXmasが演出できます。

## すき焼き vs しゃぶしゃぶ



すき焼き

しゃぶしゃぶ

売場づくりでは、すき焼きとしゃぶしゃぶ双方のメニュー写真、イメージPOPなどを掲示し、野菜など関連商品も一緒に陳列することでお客さまの目を引くように

します。野菜などでXmasツリーのイメージを演出したり、扇トレイなどを用いて商品の違いをアピールし、お客さまにごちそうメニューを選ぶ楽しさを提供します。



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

# アメリカン・ビーフ メニュー・プロモーションのご提案

アメリカン・ビーフの輸入量が着実に増加しています。景気低迷による生活防衛・節約志向が強まる市場環境にあつて、リテール市場では穀物肥育によるおいしさや値ごろ感を兼ね備えたアメリカン・ビーフに対する支持が高まっています。こうした状況を受け、米国食肉輸出連合会(USMEF)は09年秋冬のメニュー・プロモーションでは「鍋メニュー」を核に多彩な秋冬メニューを提案するとともに、年末商戦の1つの山場であるXmasに向けてロイン系のプロモーションを展開し、「ハイ・クオリティ・ビーフ」としてのアメリカン・ビーフを強力にアピールします。

## チャックアイの活用で 多彩な秋冬メニュー

09年上半期のアメリカン・ビーフの輸入量は2万5522トン(前年同期比24%増)と拡大しました。内訳はチルド1万4972トン(同13%増)、フローズン1万549トン(同43%増)で、うちチルドの部位別構成比はおおよそでバラ55%、カタ・モモ40%、ロイン5%となっています。

リテール市場では、昨秋よりの景気低迷で消費者の節約志向が強まり、販売単価が下落しています。ただ、家庭での食事の増加に伴い、これまでの生活防衛意識だけではなく、節約しながら家庭での食事を大切に、楽しむとの動きも出始めています。そこには、安さだけではなく、健康や味覚へのこだわりが根強くあり、栄養価の高い穀物飼料で育てられ、低脂肪・低カロリーでありながら「やわかくて、おいしい赤身肉」であるアメリカン・ビーフへのニーズが高まっています。



各種の消費者調査などから、この秋冬は「鍋メニュー」の食卓出現頻度が増える予想されています。ビーフの鍋料理も定番のすき焼き、しゃぶしゃぶに加え、カレー鍋をはじめ新しいジャン

ルの鍋が登場しています。こうした輸入動向とマーケット環境を勘案し、USMEFは09年秋冬のメニュー・プロモーションでチャックアイロールの汎用性を活用し、「鍋」をはじめ各種の秋冬メニュー提案を強化します。

## ロイン系の ステーキ・メニュー提案も強化

アメリカン・ビーフのもつ醍醐味を最も堪能できるロイン系のステーキの取り組みも強化します。その一環として、8月24日には都内の一流ホテル10社の若手シェフが参加した「第2回 AJCAアメリカン・ビーフ CUP料理コンテスト」(主催=社全日本司厨士協会)に協賛しましたが、参加されたホテル関係者にはアメリカン・ビーフの品質について高い評価を受け、今後、多くの一流ホテルで取り扱いが拡大する見込みです。

一流ホテルが認めるアメリカン・ビーフ。そのおいしさをロイン系のステーキで味わっていただくために、さまざまな機会を通じてアピールしていく計画です。





# アメリカン・ビーフ '09 秋冬メニュー提案

肉食頻度UP、肉の頻度アップに対して、この秋冬は「鍋」を最強化メニューとして提案します。家で簡単に、さらに家で楽しく栄養バランスよく食べられる鍋メニュー各種を提案することにより、厳しい今年の食肉部門を乗り切りたい。

提案: 毛見信秀  
USMEFマーチャンダイザー



## 日本の伝統、すき焼き

### すき焼き



《主な推奨部位》  
チャックアイロール、ショートプレート、リブアイロール  
《MDポイントと応用》  
すき焼きは家族団らんの週末メニューとして提案しましょう。花盛りなど食卓にそのまま出せるようなきれいな盛り付けが大切です。



肩ロースすき焼き用

## 週に1回は簡単しゃぶしゃぶ

### しゃぶしゃぶ



《主な推奨部位》  
ボンレスショートリブ、チャックアイロール(切り落とし)、ショートプレート、リブアイロール  
《MDポイントと応用》  
トレイに水菜などを添えて盛り付けることで、しゃぶしゃぶコーナーを目立たせると効果的です。ボンレスショートリブ、ショートプレートを利用する場合は、2つ折にしてスライサーをかけるのが良いでしょう。アメリカン・ポークの肩ロースを使用し、2色しゃぶしゃぶの提案などで変化をつけるのも有効です。



ショートリブ  
しゃぶしゃぶ用



ロース&バラ  
しゃぶしゃぶ用

## 話題のビーフカレー鍋を!

### ビーフカレー鍋



《主な推奨部位》  
リブキャッププレート、チャックアイロール  
《MDポイントと応用》  
カレー鍋は07~08年に鍋メニューの中でシェアを拡大しており、定番商品として育てたいメニューです。リブキャッププレートはリブのかぶりからバラにかかる部分で、適度に脂肪がありコクのあるカレー鍋が味わえます。



## カルビでキムチチゲ!

### キムチチゲ



《推奨部位》ボンレスショートリブ、ショートプレート、チャックアイロール

## 秋はビーフきのご鍋!

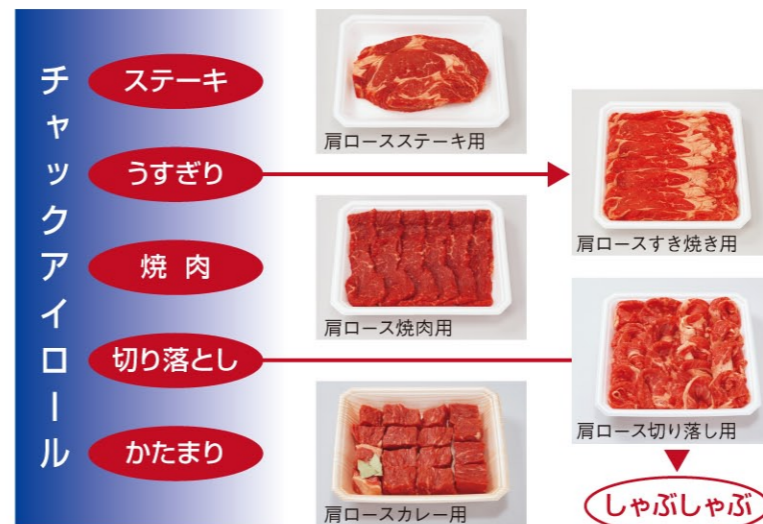
### 牛肉ときのご鍋



《推奨部位》チャックアイロール、ボンレスショートリブ

## チャックアイロールの活用で多彩な秋冬メニュー提案を!

値ごろ感とおいしさを兼ね備えたチャックアイロール。商品化と提案方法によって多彩なメニュー訴求ができます。チャックアイロールだけでも牛肉売り場ができるほどのバリエーションをもっています。



炒め物 訴求	小袋タレのインバックと関連販売により中華炒め、味噌炒めなど各種炒め物を訴求しましょう。
韓国料理	小袋タレのインバックや関連販売によりブルコギ、キムチチゲ、チャブチェなどを訴求できます。
鍋料理 訴求	鍋スープ、野菜などの関連販売により各種鍋メニューを訴求。半月ごとに訴求する鍋メニューを変化させましょう。
カレー 訴求	冬場にもカレーライスの食卓出現頻度が上がっています。切り落としでの提案でカレーの訴求を拡充しましょう。
焼肉 訴求	味付けし、ホットプレートでの焼肉として訴求します。家庭でのホットプレート焼肉が増加しています。

