

関係各位

アメリカン・ポーク 『ベイビーバックリブ』のご提案

平素よりアメリカン・ポーク及びその食肉関連製品の拡販に格別のご尽力をいただき、厚く御礼申し上げます。

このたび私ども米国食肉輸出連合会(USMEF)では、皆様に大変ご好評いただいた新アイテム『バックリブ』の販促ツールの第2弾を作成しましたので、ご案内申し上げます。

皆様のおかげで日本ではまだ新しい部位であった『バックリブ』を日本のマーケットに徐々にではありますが、広げていくことが出来ました。各方面からの問い合わせ等も多く、今後も更に広げていけるものと確信しております。

今回は年末を控えて、アメリカで最もポピュラーなBBQメニューである『ベイビーバックリブ』をご提案します。『ベイビーバックリブ』は、年末年始の特別な日のご馳走メニュー、パーティーメニューにピッタリのメニューです。家庭での調理方法も写真入で紹介しています。販促ツールはキットになっています。レシピカード、レシピPOPと合わせて、バックリブの説明POPや帯POP、商品ラベルがセットになっています。是非ご活用ください。11月2日(火)より出荷可能です。

新部位「バックリブ」の魅力を存分に引き出せる『ベイビーバックリブ』の認知・拡販にご協力を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。



米国食肉輸出連合会(USMEF)

B5 サイズ POP 2種 (w257×h182)

アメリカで愛されているポーク料理の真髄をご家庭で!

★日本上陸★ 特選ポーク★
ベイベーバックリブ
 日本にはなかった **うまさです!**

ベイベーバックリブ

※食用オープンで作る本格的なバーベキュー料理です。家族の記念日やクリスマスなどのホームパーティに、ベイベーバックリブでテーブルを華やかに演出してみませんか?

BBQソース(バックリブ500g計)

しょう油	大さじ2	砂糖	大さじ1
トマトソース	大さじ2	オリーブオイル	大さじ1
オリーブオイル	大さじ1	塩	小さじ1
マスタードソース	大さじ1	黒胡椒	少々




バックリブのレシピはウェブサイトでもどうぞ! www.americanmeat.jp

これがバックリブ!

バックリブが日本で流通していない理由
 日本では骨を取って、ロース肉として流通しているから。

大人気! アメリカン・ポークの
 おいしいところ!

バックリブは、
 背中(ロース)側の
 骨付き肉!

バックリブとスヘアリブの違い	
バックリブ	ロース側の骨付き肉で、アメリカならではの商品、脂が少なく柔らかい。 アメリカで主流のカット方法!
スヘアリブ	バラ側の骨付き肉で、適度に脂があり、バックリブより肉厚。

あばら骨

スヘアリブは
 腹(バラ)側の
 骨付き肉!

あばら骨
 肉

重要!
 お肉は
 骨のまわりが
 すごくおいしい!

バックリブに関する詳しい情報は、www.americanmeat.jp をご覧ください!

帯 POP (w364×h50)

アメリカで愛されているポーク料理の真髄をご家庭で!

★日本上陸★ 特選ポーク★
ベイベーバックリブ
 日本にはなかった **うまさです!**



