



米国食肉輸出連合会

アメリカン・ポーク 2007 年 冬のプロモーション
テーマは「鍋」！ 家族で囲む暖かな食卓を訴求

米国食肉輸出連合会 (USMEF) は、11 月初旬から年末までの期間で、2007 年冬のアメリカン・ポーク販促プロモーションを実施致します。

今回のプロモーションではアメリカン・ポークの特長であるやわらかさ・おいしさを、より多くの方に知っていただくために、『Let's アメリカン・ポークのお鍋!』のタイトルで、冬の食卓の定番である「鍋」料理 3 品のメニューを提案します。店頭向けにはレシピカードに加え、アメリカン・ポークロゴをあしらった POP 等各種のツールを用意しています。11 月はじめからの新聞広告(全 3 回)にて、料理研究家・藤野真紀子さんの考案によるアメリカン・ポーク鍋メニュー 3 品を紹介し、店頭でのプロモーションをバックアップしていきます。

USMEF では、今年の夏には量販店を対象に「毎日おいしい! キャンペーン」を展開したほか、一般消費者、特に主婦層を対象に年間を通じて有名シェフや料理研究家を講師に、毎回テーマを決めた料理教室なども実施しています。家庭の食卓やお弁当に、おいしくヘルシーで低脂肪、低カロリーなアメリカン・ポークの魅力は浸透してきており、冬のプロモーションを通じて一層の販売促進を図っていきます。

< アメリカン・ポーク 2007 年冬キャンペーン「Let's アメリカン・ポークのお鍋」概要 >

実施期間: 2007 年 11 月上旬 ~ 12 月中旬

提案メニュー:

- *キムチなべ (使用部位: アメリカン・ポーク ばら肉。 コチュジャンをベースにしたスープで、カラダがポカポカになる冬にぴったりのなべ)
- *豆乳なべ (使用部位: アメリカン・ポーク ロース、ばら肉。 豆乳ベースのスープなので、豚肉と野菜を食べたあとの雑炊までたっぷりと楽しめるクリーミーでヘルシーななべ)
- *ラーメンなべ (使用部位: アメリカン・ポーク 肩ロース。 ラーメンを醤油ベースのスープで豚肉、野菜とともに煮込んで楽しむなべ。 子ども達に大人気です)

参加予定店舗: 流通各社、約 1,500 店

~ この件に関するメディアからのお問い合わせ ~

米国食肉輸出連合会 山庄司/見澤/加藤

TEL: 03-3584-3911 FAX: 03-3587-0078

<http://www.americanmeat.jp>