



米国食肉輸出連合会

< 報道関係者各位 >

参加者募集告知のお願い

2008年2月

～ アメリカン・ビーフ料理教室 ～
「ホテルシェフに習う、特別な日のおもてなし アメリカン・ビーフ レシピ」
参加者を募集

米国食肉輸出連合会 (USMEF <http://www.americanmeat.jp/>) は、4月11日(金)、大阪市北区天満橋 1-8-50 の帝国ホテル大阪におきまして、「アメリカン・ビーフ料理教室 ～ホテルシェフに習う、特別な日のおもてなし アメリカン・ビーフ レシピ～」を開催いたします。

つきましては、このイベントへの参加者 60 名を募集いたしたく、
募集告知掲載につきましてご検討のほどお願いいたします。

(詳細は別紙参照)



USMEF では、低脂肪・低カロリーなうえ身体に必要な栄養素を豊富に含んでいるアメリカン・ビーフの魅力を知ってもらい、日常的にメニューに取り入れていただくため、料理に関心の高い一般の方々を対象とした料理教室やイベントを全国で実施しています。大阪では一昨年秋にやはりホテルを会場にした料理教室を実施しており、それ以来のイベント開催となります。

今回は、帝国ホテルのシェフに、アメリカン・ビーフの持つ様々な特色を活かしたオリジナルアメリカン・ビーフ レシピを披露していただきます。家庭でも出来るようにアレンジした料理は、“ひと味違った”おもてなし料理としてご家庭でのメニューに華を添えるヒントが満載です。また、料理のデモンストレーション後は、お食事をお楽しみいただきながら、シェフによるトークや参加者からの質疑応答も予定しています。

会場となる帝国ホテル大阪は関西地区を代表するホテルであり、開催予定の4月上旬は、ホテル近辺の桜の名所も満開の時期を迎え、恰好の行楽シーズンとなります。一流ホテルでアメリカン・ビーフのオリジナルレシピをおしゃれに楽しめるイベントへ、是非ともご参加いただきたく、貴媒体での参加者募集のご紹介を検討お願いいたします。

<アメリカン・ビーフ料理教室 開催概要>

タイトル:「アメリカン・ビーフ料理教室

～ホテルシェフに習う、特別な日のおもてなし アメリカン・ビーフ レシピ～

内 容:帝国ホテル大阪のシェフによるデモンストレーションと料理指導、および試食

日 時:2007年4月11日(金) 11:00 ~ 13:00(受付 10:30)

会 場:帝国ホテル大阪 住所:大阪市北区天満橋 1-8-50 電話:06-6881-1111

主 催:米国食肉輸出連合会 (USMEF)

募集人数:60名

参加費:1,000円(消費税込)

応募方法:FAXまたは、ウェブサイトで申し込み

お申込のご本人様含め1組4名までとし、参加希望日、参加者氏名・年齢(いずれも全員分)

住所・電話・FAXまたはEメールアドレス(代表者の方)、ご覧になった媒体名を明記してFAXまたは、下記ウェブサイトより応募。

FAXの宛先:アメリカン・ビーフ イベント 事務局 FAX 03-3486-8887

ウェブサイト:<http://www.americanmeat.jp/>

締切:3月31日(月)必着

・なお、いただいた個人情報、参加者の方へのご案内以外の目的では使用いたしません

当選発表:応募者多数の場合は、抽選とし4月4日(金)までに代表者の方にFAXまたはメールにてご連絡



【帝国ホテル大阪外観】

<記事中にご掲載頂く場合、一般の方からのお問い合わせ先>

アメリカン・ビーフ イベント 事務局 TEL 03-3486-8887 (自動音声対応)

～ 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 広報代行

(株)ブラップジャパン 新井/堀越

TEL: 03-4570-3192 FAX: 03-3486-3727