



米国食肉輸出連合会

2011年1月6日

報道関係者各位

USMEF、焼肉ビジネスフェア 2011 に出展 アメリカン・ビーフならではの注目焼肉商材を試食を交えて紹介

米国食肉輸出連合会(USMEF、<http://www.americanmeat.jp/>)は、1月19日(水)、20日(木)の2日間に豊島区東池袋のサンシャインシティコンベンションセンター文化会館において開催される、「焼肉ビジネスフェア 2011」(<http://yakinikufair.com/index.html>)に出展します。本展示会は、焼肉業界の活力の創造に向けた「新しい食材」や「メニューの開発」、「繁盛店に繋がるハード・ソフトの提案」など、貴重な情報提供の機会として、多くの業界関係者が来場する予定です。USMEFのブースでは、これまでに焼肉レストランで開催されたアメリカン・ビーフフェアの事例をパネルなどで展示するほか、アメリカン・ビーフの多彩な部位を、試食を交えながらご紹介いたします。

アメリカン・ビーフは、穀物肥育であることから、日本人好みの味やサシがある一方、和牛よりもリーズナブルで、必要な部位を必要なだけ購入できる利便性も兼ね備えており、ショートリブなどを中心に人気の高い商材です。特に、昨今女性の間でも人気の高まっている内臓肉(タン、ホルモン(腸)、センマイ、ハラミなど)は、アメリカン・ビーフを使用することで、リーズナブルで高品質な焼肉の提供を可能にし、焼肉産業の発展に貢献してきました。米国でのBSE発生後、月齢制限により供給量が安定しない時期もございましたが、近年では徐々に安定してきており、焼肉業界の完全復活には欠かせない商材として、再び注目が高まっています。

USMEFは今回で3年目の出展となる焼肉ビジネスフェアにおいて、アメリカン・ビーフの焼肉商材としての魅力を来場者の皆様に様々な面から訴求すべく、これまでに焼肉レストランで開催されたアメリカン・ビーフフェアの成功事例をご紹介します。また、今後さらに活用していただきたい商材として、タン、ハラミ(アウトサイドスカート)、ショートリブといった定番部位のほか、中落ちカルビとして注目されているリブフィンガー、アメリカ産ならではのカット規格であるトップブレード(ミスジ)など、アメリカン・ビーフだからこそ提供できる部位と、そのカット例をご提案いたします。

記

名称: 焼肉ビジネスフェア 2011 (<http://yakinikufair.com/index.html>)
会期: 2011年1月19日(水)、20日(木) 10:00~17:00
会場: サンシャインシティコンベンションセンター 文化会館 2F・3F
東京都豊島区東池袋3丁目1番1号(TEL: 03-3989-3331)
入場料: 3,000円(税込) 業界関係者のみ、招待券持参者は無料
主催: 焼肉ビジネスフェア実行委員会
共催: 日本食糧新聞社
特別協力: 事業協同組合全国焼肉協会(J.Y)

以上

<この件に関するお問い合わせ先>

米国食肉輸出連合会 担当: 山庄司、水上
TEL: 03-3584-3911 / FAX: 03-3587-0078

または、広報事務局コスモ・ピーアール 担当: 菊竹、松永
TEL: 03-5561-2915 / FAX: 03-5561-2912

