



米国食肉輸出連合会

2011年2月14日

関係者各位

## FOODEX JAPAN 2011 出展のご案内

### ～ 輸入量増加を続けるアメリカン・ミートの推奨商材を業界一丸となって紹介～

米国食肉輸出連合会(USMEF、<http://www.americanmeat.jp/>)は、3月1日(火)～4日(金)の4日間に千葉市美浜区の幕張メッセにおいて開催される、「FOODEX JAPAN 2011」に出展いたします。本展示会は、アジア最大級の食品・飲料専門展示会として、食品業界の商談機会の創出、地場産業の活性化、輸出促進など、大きなビジネスチャンスを生み出す機会として、多くの業界関係者が来場する予定です。USMEFは、USAパビリオン内にメンバーパッカー4社(アグリウエスト、シュガーデール、タイソン、ナショナルビーフ)とともに出展し、「～ Why U.S. meat? (なぜ今選ばれるのか)～」をテーマに、アメリカン・ミートならではの長を活かした新メニューの提案や、プロモーション展開例などをご紹介します。

アメリカン・ビーフの輸入量は順調に増え続けており、日本市場におけるアメリカン・ビーフへの需要拡大傾向がうかがえます。USMEFのブースでは、アメリカン・ビーフのショルダーロッド、プリスケツト、アウトサイドスカート(ハラミ)をはじめとする今年の推奨部位を中心に、量販店向けにはカット方法や商品化の提案、外食向けには具体的なメニュー提案までを、試食を交えて来場者にご案内いたします。また、これまでに実施されたアメリカン・ビーフのプロモーション活動例をパネルで掲出し、マーケティング・アイデアをご紹介します。また、新たな取り組みとして、焼肉業界やホテルシェフなど業界のオピニオンリーダーにアメリカン・ビーフを選ぶ理由をヒアリングし、パネルにて展示します。

アメリカン・ポークは、輸入ポーク市場のシェア No.1 を6年連続で維持しており、引き続き高い評価が寄せられています。今回は、流行の調理器具を使った新しい調理方法や、長い食肉の歴史をもつアメリカのご当地グルメなど、汎用性の高いアメリカン・ポークの魅力的なメニューをご提案します。また、ビーフ同様に試食もご用意することで、具体的な食感や、味を体験していただけます。メンバーパッカーからは、注目されているアメリカン・ポークの加工品をいち早くご紹介し、アメリカン・ポークの可能性を十分に感じていただける機会をご提供いたします。

当日はブースにて皆様のご来場をお待ちしております。何卒宜しくお願ひ申し上げます。

#### 記

名 称:	FOODEX JAPAN 2011 ( <a href="http://www3.jma.or.jp/foodex/ja/index.html">http://www3.jma.or.jp/foodex/ja/index.html</a> )
会 期:	2011年3月1日(火)～4日(金) 10:00～17:00 最終日のみ 16:30 終了
会 場:	幕張メッセ(1～8ホール) 〒261-0023 千葉県千葉市美浜区中瀬 2-1(TEL: 043-296-0001) USMEF ブース:会場内1ホール USAパビリオン内 (小間番号135)
入 場 料:	5,000円(税込) 業界関係者対象、招待券持参者は無料
主 催:	(社)日本能率協会、(社)日本ホテル協会、(社)国際観光旅館連盟、 (社)日本観光旅館連盟、(社)国際観光日本レストラン協会、(社)国際観光施設協会 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

