



米国食肉輸出連合会

2012年1月25日

報道関係者各位

## USMEF、スーパーマーケット・トレードショー2012に出展 需要拡大へ向けた今年のアメリカン・ミートのトレンドを紹介

米国食肉輸出連合会(USMEF、<http://www.americanmeat.jp/>)は、2月1日(水)～3日(金)の3日間に東京ビッグサイトにおいて開催される、「スーパーマーケット・トレードショー2012」に出展します。本年は、「"創"ニッポン ～小売のヒントがここにある!～」のテーマで開催され、スーパーマーケットを中心とする流通業界に最新情報を発信するプロ向け商談専門展として、約80,000名の業界関係者の来場が見込まれています。2012年よりアメリカ農務省認定公式トレードショーとなり、会場にはUSAパビリオンが設けられます。今回で2回目の出展となるUSMEFは、スーパーマーケット業界で活躍する4社のメンバーパッカーと協力してブースを構え、アメリカン・ミートの需要拡大に向けた2012年の方向性や戦略、メニューアイデアの提案や試食を交えてご紹介いたします。

### 共同出展企業と主な注力商品

- ・ スミスフィールド: シルキーポーク
- ・ シグ インターナショナル: 米国産黒豚
- ・ ナショナルビーフパッキング: チルドビーフに特化した様々な規格
- ・ タイソン フーズ: アメリカン・ビーフ、ポーク、およびポーク加工品まで幅広い商品

輸入月齢制限の変更が期待される中で、注目されているアメリカン・ビーフでは、本場アメリカでの食べ方の提案として、ロインを中心としたかたまり肉の商品化提案と、家庭用オープンレンジなどオープンを使った調理提案を、メーカーとのタイアップを含めて実演いたします。さらに、焼肉の人気商材である牛タンやハラミなどの試食に加え、今年の売れ筋アイテムとその商品化提案などを盛り込んだ、オリジナル資料を配布いたします(食肉コンサルタント 毛見信秀氏監修)。

また、輸入ポーク市場で高いシェアを誇り、「選ばれてNo.1」のプロモーションも今年で7年目を迎えるアメリカン・ポークでは、ビーフ同様に、かたまり肉の商品化提案や販促方法を事例とともにご紹介いたします。さらに、高い品質と美味しさを兼ね備えたパッカーオリジナルブランドの紹介や、シリコンスチーマーなどの調理器具を使ったテンダーロイン(ヒレ)の新しいメニューを、アメリカご当地グルメとして、試食を交えてご提案いたします。

### 記

- 名 称: スーパーマーケット・トレードショー2012 (<http://www.smts.jp/index.html>)  
 会 期: 2012年2月1日(水)～3日(金) 10:00～17:00 (最終日のみ16:00まで)  
 会 場: 東京ビッグサイト(東全館) ※USAパビリオンは、[東6ホール]  
 東京都江東区有明3-11-1(TEL: 03-5530-1111)  
 入 場 料: 5,000円(税込) 業界関係者のみ、18歳未満入場不可  
 主 催: 一般社団法人 新日本スーパーマーケット協会

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(USMEF) 担当: 水上、加藤  
 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  
 TEL: 03-5561-2915 / FAX: 03-5561-2912

