



米国食肉輸出連合会

2012年2月27日

報道関係者各位

## USMEF、FOODEX JAPAN 2012 に出展 2012年度に向けたアメリカン・ミートならではの提案

米国食肉輸出連合会(USMEF、<http://www.americanmeat.jp/>)は、3月6日(火)～9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、アジア最大級の食品・飲料専門展示会「FOODEX JAPAN 2012」に出展いたします。USMEFは、USAパビリオン内にメンバーパッカー6社とともに出展し、昨年に引き続き「～Why U.S. meat? (なぜ今選ばれるのか)～」をテーマに、アメリカン・ミートならではの特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。

### 共同出展企業と主な注力商品

- ・ アグリウェスト インターナショナル：アメリカン・ポーク加工品
- ・ ホーメル・フーズ社：アメリカン・ポーク加工品
- ・ 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
- ・ シグ インターナショナル：米国産黒豚
- ・ シュガーデール/フレッシュマーク：アメリカン・ポーク加工品
- ・ ティーレックス・コーポレーション：仔牛商品を含めたアメリカン・ビーフおよび付加価値のあるポーク

流通業界や外食業界での採用拡大が進むアメリカン・ビーフでは、焼肉産業で特に人気のある部位であるチャックリブ、ボンレスショートリブをはじめ内臓肉の牛タンや牛肉アウトサイドスカート(ハラミ)、アメリカン・ビーフ本来の魅力を引き出せる商材としてミドルミート(ロース肉)を推奨部位とし、今年は、アメリカン・ビーフの持つ本来の美味しさを活かした家庭での新しい食べ方として、オープンレンジで作るローストビーフや、厚切りのステーキの調理方法をデモンストレーションや試食を通じてご紹介いたします。また、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アイデアを、試食を交えご案内するほか、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、商品化提案をいたします。

アメリカン・ポークは、輸入ポーク市場のシェア No.1 を7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。会場では、日本向けに開発されたシルキーポーク、とうもろこし豚、麦そだち四元豚、などの品質にこだわったアメリカン・ブランドポークを試食とともにご紹介し、その美味しさと品質の高さを実感していただきます。さらに、オープンレンジを使った家庭で簡単に出来る、かたまり肉の調理方法など、アメリカン・ポークの魅力的なメニューをご提案します。

当日は、アメリカン・ミートの食感や味を実際に体験していただく機会をご提供いたします。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 2012 (第37回 国際食品・飲料展)  
(<http://www3.jma.or.jp/foodex/ja/index.html>)
- 会期：2012年3月6日(火)～9日(金) 10:00～17:00 (最終日は16:30まで)
- 会場：幕張メッセ (1～8ホール) ※USAパビリオンは、[1ホール]  
千葉市美浜区中瀬 2-1 (TEL: 043-296-0001)
- 入場料：5,000円(税込) 業界関係者のみ、16歳未満入場不可
- 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(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

