

AMERICAN BEEF

PROMOTION Guidebook

アメリカン・ビーフ

販売促進
ガイドブック

消費者ニーズに応える
販売テクニック



Message from USMEF

ごあいさつ

常日頃、アメリカン・ビーフに対し格別のご愛顧を頂き誠にありがとうございます。

さて私ども米国食肉輸出連合会 (USMEF) は、この度アメリカン・ビーフプロモーションガイドブックを発刊いたしました。

このガイドブックは原材料中心の従来のガイドブックとは大きく異なり

売場からの発想でアメリカン・ビーフをどう活用するかに主眼を置いております。

アメリカン・ビーフを活用して、四季を感じる商品開発、そして催事・販促に

この冊子をぜひご活用頂き、お客様にメニューを感じて頂ける売場づくりに役立つことを願っています。

米国食肉輸出連合会 (USMEF)



ガイドブックの活用方法

1 消費者のヘルシーニーズをとらえましょう。

消費者のニーズをとらえるキーワードは「ヘルシー」。本冊子には消費者のニーズが豊富に盛り込まれています。貴店の販促のテーマに応じて、応用してご活用ください。

2 変化のある、メニューを感じる売場をつくりましょう。

本冊子はターゲット、季節、国別など様々な切り口で商品化とメニューの提案を行っています。おのおのの単一の提案の活用はもとより、複数の提案を組み合わせた販促を実施すればより効果的です。

3 提案型の売場で利益性の高い販促を構築しましょう。

セールといえばディスカウントと捉えがちな従来型の販促から脱却し、お客様にアメリカン・ビーフの魅力をより感じて頂ける提案型の売場を構築するための、より利益性の高いセールスプロモーションに活用してください。

4 新しい商材のアイデアを活用しましょう。

このガイドブックは通常の販促カレンダーではなく、アメリカン・ビーフの新しい売り方・新しい商材のアイデアが多数盛り込まれています。今後の販促を計画する上でのヒントとして応用してください。

5 オリジナルのPOPでメニューを訴求しましょう。

* POPのアイデアも多数盛り込まれておりますので、貴店オリジナルのPOPを作成する時にぜひお役立てください。
* 本冊子に掲載しております料理写真のポジフィルムはお貸し出し致しますので、様々な用途にご活用ください。

本ガイドブックが料理を感じさせる売場づくり、より利益の出るプロモーション計画に貢献できればこの上なく幸いです。

I N D E X

ヘルシーであること。それが今の消費者のニーズです。	2
消費者が“家庭内食”の大切さを見直し始めています。	4
かしこい消費者はアメリカン・ビーフを選びます。	6
アメリカン・ビーフを3大栄養成分でアピール!	8
米国における食肉の安全対策	10
アメリカン・ビーフの優位性	12
[ターゲット別効能篇] 主婦が作ってあげたいくなるターゲット別メニューで効果的な販促を。	13
女性～ヘルシーさと美容の効果をアピール! (サイコロステーキ、牛肩ロース肉の塩野菜炒め、冷しゃぶサラダ、ローストビーフサラダ)	14
子供～育ち盛りに欠かせない栄養源であることをアピール! (お子様用カルビステーキ、お子様カルビ焼肉、お子様大好きハヤシライス、三角カレーライス)	16
お年寄り～若さと健康に効果的な食材であることをアピール! (ヒレステーキ、カルビ焼肉おろしポン酢、牛肉味噌野菜炒め、ふわふわビーフカツ)	18
お父さん～疲労回復とストレス解消効果をアピール! (牛丼ファイヤー、リブロース鉄板焼、ボイルドビーフ、牛タタキ)	20
若者～元気を補給するエネルギー源であることをアピール! (牛肩ロース厚切りステーキ、牛肉テリヤキコロコロステーキ、牛肉骨付きカルビ焼肉、牛肉焼きしゃぶ)	22
TOPICS アウトドアにアメリカン・ビーフ	24
[各国料理篇] 各国料理の提案で、楽しく多彩なメニューを訴求しましょう。	25
和食に活かす、アメリカン・ビーフ (和風ステーキ、柳川風すきやき、牛角煮、牛タタキのつけ盛り)	26
中華料理に活かす、アメリカン・ビーフ (牛肉のライスバーナー巻き、牛肉ときのこのテンメン醬炒め、牛肉ビーフン、カルビチャーハン)	28
韓国料理に活かす、アメリカン・ビーフ (カルビのキムチ焼き、ブルコギ、キムチチゲ、キムチしゃぶしゃぶ)	30
イタリア料理に活かす、アメリカン・ビーフ (牛肉と3色ピーマンのオリーブオイル炒め、ビーフカルパッチョ、イタリア風すきやき、ミラノ風カツレツ)	32
アメリカ料理に活かす、アメリカン・ビーフ (ボンズステーキ、ローストビーフ・サンド/ローストビーフ・バーガー)	34
[旬のクロスMD篇] 旬の素材と組み合わせ、季節感のある売場を演出しましょう。	35
春の旬の素材とヘルシーメニュー (牛肉と春野菜の炒めもの、角切り牛肉とブロッコリーの炒めもの)	36
夏の旬の素材とヘルシーメニュー (夏野菜のヘルシー焼肉、牛バラ肉のゴーヤチャンプル)	38
秋の旬の素材とヘルシーメニュー (牛肉ときのこのオイスターソース炒め、牛肉と大根の煮物)	40
冬の旬の素材とヘルシーメニュー (すきやき、牛鍋)	42
TOPICS カレーとシチューの強化拡販	44
[アイテム強化篇]	45
週中の販促と強化アイテム (個食セットの強化、牛肉と野菜のセットの強化)	46
週末の販促と強化アイテム (ファミリーセットの強化、ステーキアイテムの強化)	48
春・夏の販促と強化アイテム (サラダ(生食)フェア、韓国フェア)	50
秋・冬の販促と強化アイテム (鍋フェア、しゃぶしゃぶの強化)	52

ヘルシーであること。それが今

食品売場に来場する大半は主婦。
彼女たちが大切にしているのは何より家族の健康です。
だから食品を選ぶ基準はやっぱりヘルシーであること。
低脂肪で身体に必要な栄養がたっぷりのアメリカン・ビーフは
消費者のニーズにマッチした健康志向の高いヘルシー食品です。

医学博士・管理栄養士
本多京子先生

栄養学と医学をつなぐ新しい視点から「食」をとらえ、健康と美しさに関する活動をTV、雑誌等で展開中。



「健康」と「食」の強い関係を訴えましょう。

21世紀の消費者のキーワードは「健康」。

近年、我が国の平均寿命は、生活環境の向上や、医療技術の進歩によって、男女とも世界のトップになりました。しかし、その一方で、働き盛りの人に栄養のバランスの乱れや運動不足による「生活習慣病」も急増しています。また、潜在性のビタミン欠乏状態、あるいは栄養過剰による肥満など「半健康状態」の人も増えています。そのため、21世紀の消費者のキーワードは“健康”だと言われています。

消費者が食に求めているのは「健康にいい栄養バランス」。

寝たきりや痴呆、骨粗しょう症、ガンなどの病気の増加や介護なども新たな社会問題になりつつあり、結果として消費者のニーズは2点に絞られています。

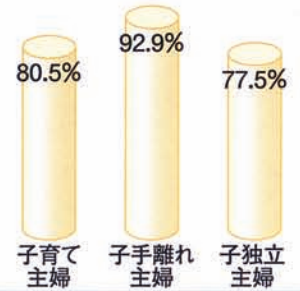
バランスのとれた食事 身体によいものを求める人が多い

健康によい(ヘルシー) メニュー開発の決め手!

健康・安全・安心な食生活のために、ふだん気を使われていることは?

栄養バランスを考えて
食べる物を選ぶ

*資料:キッコーマン食生活調査レポートより抜粋
(平成9年6月)



消費者は健康の基本を学び、「食生活の見直し」を始めています。

コレステロールの誤解を解く。

年齢が高くなるにつれて気になるのが、コレステロール。そのため、肉は血中のコレステロールを上昇させる飽和脂肪酸が多いので、できるだけとらないようにしているという人も多いようですが、これは間違いです。肉に含まれる良質たんぱく質は丈夫な血管をつくるのに必要ですし、肉にはオリーブオイルと同じオレイン酸も多く含まれています。また、たんぱく質には免疫機能を高める働きもあります。

長寿社会だからこそ、「良質たんぱく質の大切さ」を訴えましょう。

たんぱく質が不足していると、身体の抵抗力が弱まり、病気にかかりやすくなってしまいます。高齢化社会を迎え、寝たきりの原因にもなる骨粗しょう症が社会問題にもなっていますが、骨の基盤になるコラーゲンもたんぱく質で出来ています。これからの長寿時代にひとりひとりが豊かな人生を送るためには、健康の基本である食生活を見直し、元気で過ごすための食生活とは、いつ、何を、どのくらい食べればよいのかといった基本を学ぶことが必要です。

良質たんぱく質の働き

丈夫な血管をつくり身体の抵抗力を高める。

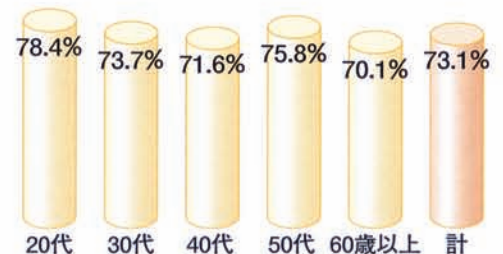
たんぱく質不足

抵抗力低下で病気にかかりやすく、骨粗しょう症の原因にも。

価格以外で
食品を購入する際
気をつけていること

健康志向の高いもの

*資料:農林水産省食品流通局消費生活課
(平成8年9月)



の消費者のニーズです。



「食事→健康→美しさ」の関係を女性にメッセージ！

肉を敬遠しがちな女性に「たんぱく質と鉄分の大切さ」を訴求。

私たちの身体や脳の活動を支えるもととなるエネルギーは全て食べ物から。そのため、食事のとり方が正しければ元気に過ごせますし、逆に不足や過剰、偏りがあれば、体力の低下、肌や髪のかさつき、顔色がすぐれないなどの症状が出てきます。若い女性の場合、太りたくないという意識のせいか肉などのたんぱく質のとり方が少ない人も多いようです。肌や髪、爪などはたんぱく質でできていますから十分なたんぱく質がとれていれば、ツヤのある髪やハリのある肌を維持できます。生理がある女性の場合は、男性よりも多く鉄分をとらなければなりません。太るからといって肉を敬遠していると、良質なたんぱく質や鉄分が不足してしまうのです。

“キレイと元気のパワー源＝アメリカン・ビーフ”を強調。

アメリカン・ビーフには、身体に必須なミネラルが豊富に入っています。

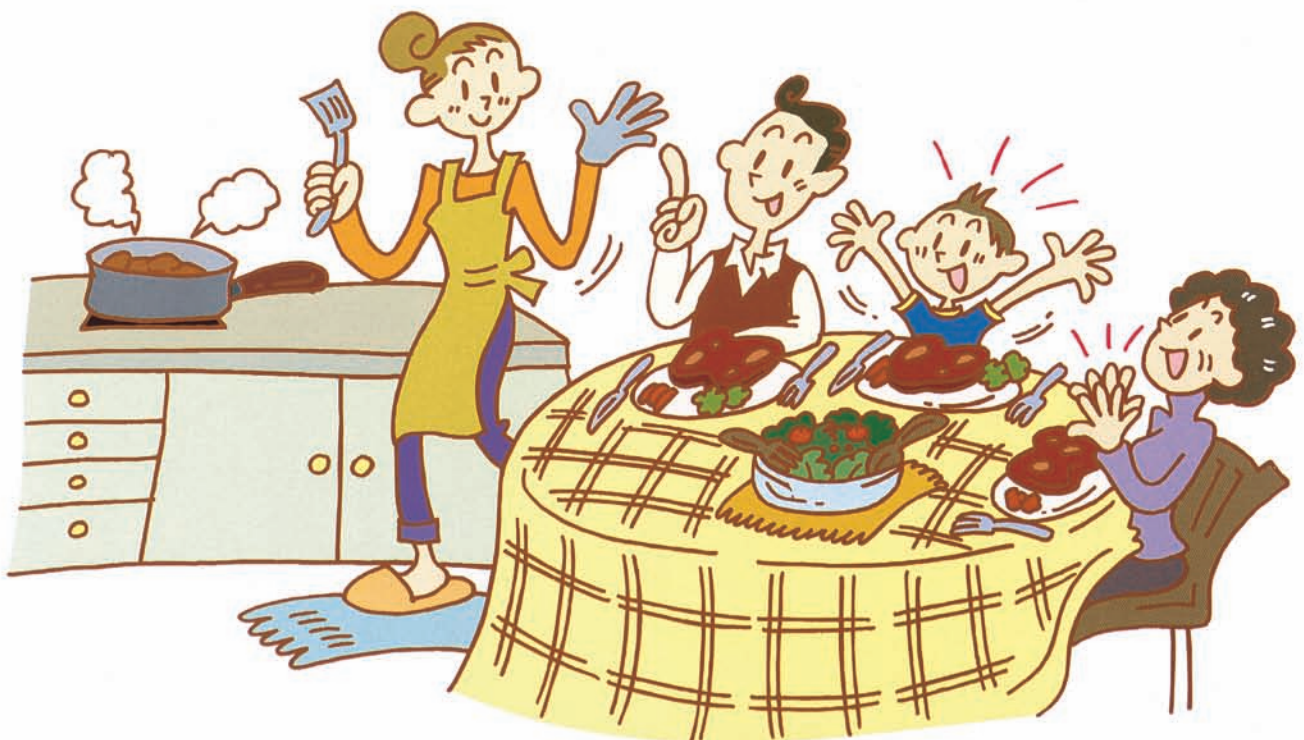
ヘム鉄 牛肉にとくに多く、体内で血色素をつくりやすい

良質たんぱく質 鉄分を効率よく利用

銅 別名「造血ミネラル」と呼ばれる

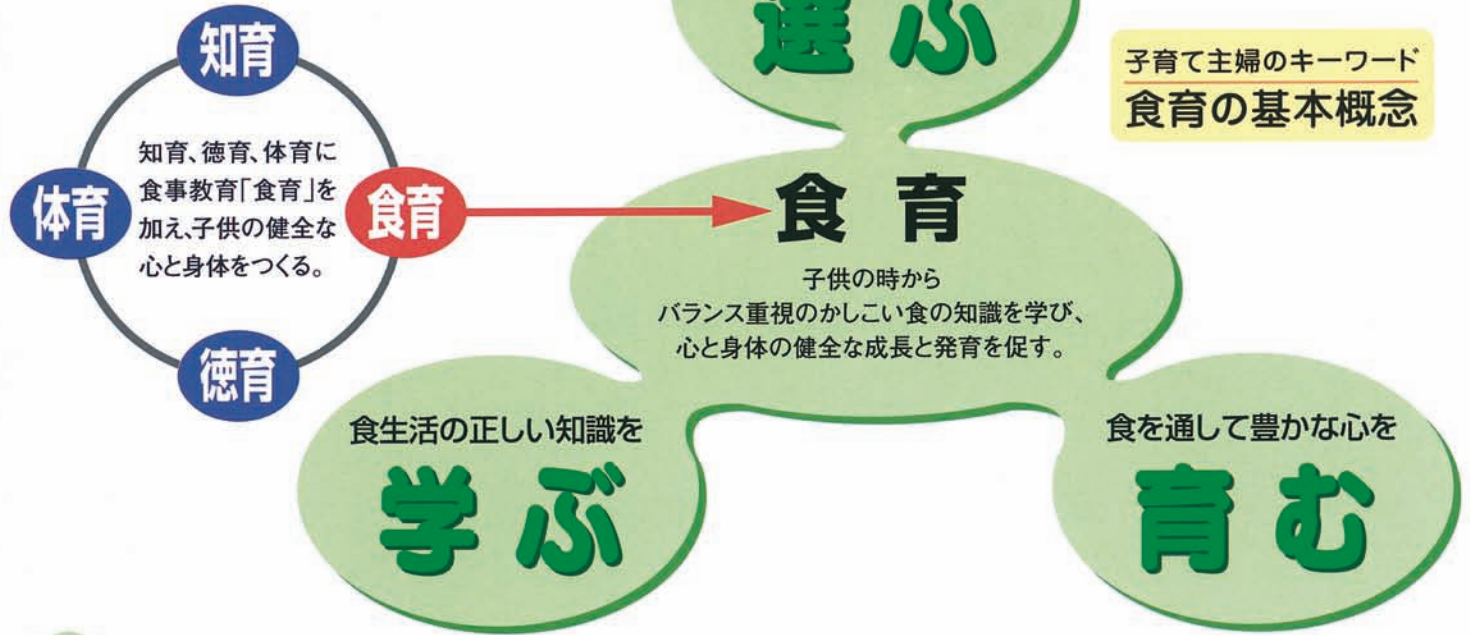
亜鉛 現代人に不足しがちなミネラル

食生活や睡眠、運動などの生活習慣の違いによって暦の実年齢と肌年齢は年と共に差が出てくるといわれます。これからの時代、いつもキレイで元気に過ごすためには、運動や休養と共に食生活の見直しが必要です。ヘルシーなアメリカン・ビーフを毎日の食生活に上手に取り入れていくことで、“健康的な美しさ”をいつまでも持続させたいものです。



消費者が“家庭内食”の大切

コンビニなどで好きなものだけを買って食べる子供たちが増え、お母さんたちは“家族そろって食べる食事=食育”の大切さに気づき始めています。アメリカン・ビーフにはお鍋や焼肉など家族の団らん、子供の健全な成長に役立つメニューがあることを訴えるチャンスです。



食事、子育て。 お母さんたちが敏感なキーワードです。

食生活の乱れを訴え、家族いっしょの食事に共感を。

眠い、だるい、横になって休みたい、目が疲れる、肩がこるなどと訴える子供が増えています。それに、最近の子供たちは“キレル”“ムかつく”という言葉をよく口にします。新聞の紙面でも、“荒れる子供”の事件が目につくようになりました。では、なぜこうした現象が起きているのでしょうか。様々な要因が考えられますが食生活の乱れも大きな原因だとされています。なぜなら、身体をつくるのも、心を動かすのも、そのエネルギー源は食べ物だからです。

アメリカン・ビーフの楽しい食事イメージを売場に。

農水省が平成9年に東京都内の小・中学生600人余りを対象にアンケートしたところ、

74% 好き嫌いがある

40% 夕食に嫌いな食べ物がでた場合 いつも残す・だいたい残す

子供の好き嫌いを生む背景には、家族がバラバラに食事をするといった個食化に原因があると指摘する専門家も多いようです。ひとりで食べると好きなものしか食べなくなるからです。子供の心と身体の発達のためには、**家族がそろって食卓を囲むこと**が何より大切です。



さを見直し始めています。



成長期の今が大切だから、「今日の買い物から」の発想を。

成長期の過食、偏食、ダイエットの問題点をアピール。

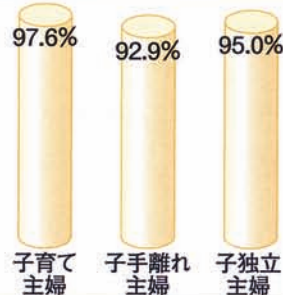
運動不足や食事の零食化でインスタント食品やファストフード、清涼飲料水などを食事代わりにとる子供が増え、偏食や過食にも拍車がかかっています。また、その一方で、育ち盛りの年代に当たる幼稚園児から高校生までの女子がダイエットによる栄養不足を起こしています。成長期は骨がタテに伸びて長くなり、骨の太さも増して、ぐんぐん身長が高くなる時期です。10代後半をピークに、20歳を過ぎるともう骨を大きくすることはできません。やがて、壊されてはつくられるという毎日の骨細胞の新陳代謝を繰り返し、やがて骨の細胞は少しずつ減っていきます。成長期にしっかり骨づくりをして骨細胞の貯金を増やしておくことが大切です。

子供の成長期にアメリカン・ビーフの必要性を。

骨の主原料はカルシウムですが、基礎になるたんぱく質やビタミンC、マグネシウムなどのビタミンやミネラルも必要です。そのため、アメリカン・ビーフの良質なたんぱく質と野菜や海草などを組み合わせて食べる必要があります。また、ダイエットが原因の鉄分・たんぱく質不足による貧血も問題。脂肪分が少なく低カロリーで鉄分を多く含むアメリカン・ビーフを家庭での食事メニューに組み込み、成長期の子供の骨づくりや体重管理を応援したいものです。

健康・安全・安心な食生活のために、ふだん気を使われていることは？

健康を意識した食事を心がけたい



*資料:キッコーマン食生活調査レポートより抜粋(平成9年6月)

お母さんたちが共感する、家庭内食をアピール！ 家族団らんを楽しく演出する売場を！

「家族みんなで」=アメリカン・ビーフの印象を売場に浸透。

子供にとって大切なのは、豊かな食卓やささいな食卓ではなく、家族そろった食卓です。毎日の食事づくりを通して、子供たちに伝えられることはたくさんあります。それに、子供たちが望んでいるのも、家族みんなで食卓を囲むことです。忙しいときでも、ちょっとした工夫で家族そろって食卓を囲むことは可能です。

すき焼き 会話がはずむ鍋を囲む楽しさ

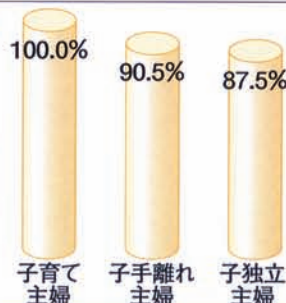
焼肉 ホットプレートでワイワイ食べる楽しさ

忙しい時でも手軽にできるアメリカン・ビーフを使った料理を提案しましょう。

子供の成長に欠かせない栄養素をたっぷり含んだアメリカン・ビーフにちぎって使えるキャベツやニラ、春菊など根っこがない葉野菜、洗うだけのグリーンアスパラガスやきのこを組み合わせれば、栄養バランスも満点。また、常備野菜や冷凍野菜と組み合わせれば、電子レンジで短時間にバランスの良い食卓が整います。また、日頃は忙しくても、せめて休日だけは家族みんなで食卓を囲む...これが家族みんなの心と健康のためには何より大切なことです。そして、子供たちの「うちのご飯がいちばん!」という声を大切にしたいものです。

健康・安全・安心な食生活のために、ふだん気を使われていることは？

食事は家族そろってとりたいたい



*資料:キッコーマン食生活調査レポートより抜粋(平成9年6月)



がしこい消費者はアメリカン

一家団らん、栄養のバランス、そしてもちろんおいしいこと。家族の心と身体の健康を考えて、毎日のメニューを考える主婦にとって今、ますますアメリカン・ビーフは魅力あるヘルシーな食品として注目されています。

アメリカン・ビーフがおいしい理由

- 穀物で育っているから肉本来の豊かな風味。
- 飼料は専門の栄養士が緻密にプログラミング。
- だから適度な脂肪でやわらかくジューシー。

アメリカン・ビーフがヘルシーな理由

- 赤身肉だから低脂肪でヘルシー。
- 和牛と比べてカロリーは1/2。脂質は1/4。
- さらにミネラル、ビタミンB群がたっぷり。



おいしい 穀物肥育—だからおいしい.....

アメリカン・ビーフにはやわらかくてジューシーな牛肉本来の豊かな風味があります。その理由は牧草ではなく穀物で育てているからです。牧草だけで育てると牛は草を求めて動きまわるために肉が固くなってしまいます。また飼料となる牧草のにおいも風味に影響し、穀物で育てば美しいチェリーレッドなはずの赤身の肉色もダークレッドになっています。アメリカン・ビーフはアメリカの肥沃なコーンベルト（穀物生産地帯）のナチュラルで良質なコーンや小麦、大豆など栄養価の高い穀物を飼料とし、豊かで清らかな水とゆとりのある広大な大地、そして、さわやかで乾燥した気候環境のもとでのびのびと育ちます。牧畜に最適な環境の中で、専門の栄養士の緻密なプログラムにより配合や成分などが厳しく管理されています。そのために、やわらかくジューシーなお肉が誕生するわけです。

Nutrition

アメリカン・ビーフの部位別栄養成分

(脂身をとり除いた100gあたり)

	カロリー (kcal)	脂質 (g)	コレステロール (mg)	たんぱく質 (g)	鉄分 (mg)	ビタミンB ₆ (mcg) ビタミンB ₁₂ (mg)
ひき肉(73%赤身)	251	16.9	86	23	2.6	2.6
肩ロース	241	14.3	90	26	3.1	2.1
リブロース	217	12.9	68	24	2.4	2.4
サーロイン	185	8.3	75	26	2.9	2.4
ヒレ	183	8.9	72	24	3.0	2.2
モモ	166	5.9	72	26	2.4	2.6

*資料: USDA

・ビーフを選びます。

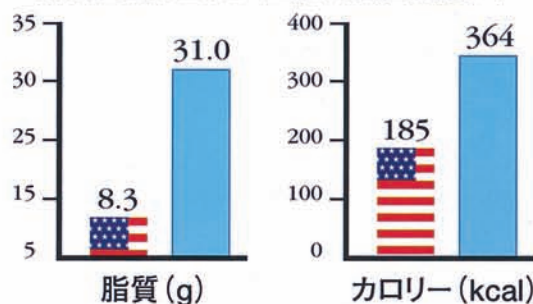


赤身肉 低脂肪—だからヘルシー

牛肉は一般的に脂肪が多くカロリーが高いとされています。しかし実際はどうなのでしょう。例えばアメリカン・ビーフのサーロインステーキ150gと五目ラーメン。どちらが高カロリーかといえば、意外なことにラーメンなんです。アメリカン・ビーフにはラーメンの約半分のカロリーしか含まれていません。さらに和牛と比べてみると脂質は和牛の約1/4でカロリーは約1/2。さらにアメリカン・ビーフは不足しがちなミネラルやビタミンB群など身体に必須の栄養素がたっぷり。低脂肪・低カロリーなまさにヘルシーな牛肉です。

アメリカン・ビーフと和牛の脂質・カロリーの成分比較 (サーロイン100g中)

※和牛の栄養成分は 科学技術庁資源調査会・編 「四訂日本食品標準成分表」より



人気メニューとのカロリー比較表

※資料: 女子栄養大学出版部 「毎日のおかず640種のエネルギー塩分たんぱく質ガイドブック」

サーロインステーキ (150g)	277kcal
オムライス (一皿)	750kcal
五目ラーメン (一杯)	544kcal
スパゲティ カルボナーラ	709kcal
チャーハン (一皿)	776kcal



アメリカン・ビーフの栄養成分比較

(牛肉約85gと他の食材の栄養価対比)

鉄分 = ホウレン草3カップ分
Iron

亜鉛 = ツナ缶12個分 (1缶約92g)
Zinc

ビタミンB12 = 鶏ムネ肉7枚分 (1枚約85g)
B12

リボフラビン = 鶏ムネ肉2 1/2枚分 (1枚約85g)
Riboflavin

ビタミンB1 (サイアミン) = 鶏ムネ肉2枚分 (1枚約85g)
Thiamin

*資料: USDA標準栄養成分

アメリカン・ビーフを3大栄養

アメリカン・ビーフの赤身の部分には、良質なたんぱく質、鉄分、ビタミンB群など、優れた栄養成分が豊富に含まれています。かしい消費者が注目するこの3大栄養成分を売場でアピールし、“アメリカン・ビーフ=ヘルシーな赤身肉”を強く訴求しましょう。



成長期の子供から高齢者まで 良質な動物性たんぱく質の必要性を。

たんぱく質は健康の維持に欠かせない必須原料

たんぱく質は糖質、脂質と並んで3大栄養素の一つですが、生命を維持するのになくってはならない最も重要な栄養素です。私たちの筋肉や皮膚、臓器、骨、血管、毛髪、爪などの構成成分になったり、血液、ホルモン、酵素、神経伝達物質、免疫物質などの原料にもなります。

アメリカン・ビーフにバランス良く含まれている必須アミノ酸。

食品に含まれるたんぱく質は体内でアミノ酸という小さな単位に分解されてから利用されますが、体内で合成することができずに食品から補わなければならないものを必須アミノ酸といいます。

必須アミノ酸 大人では8種類、幼児ではさらに+2種類の10種類が必要。

アメリカン・ビーフには、これらのアミノ酸がすべてバランス良く含まれているのが特徴。成長期の子供は丈夫な身体づくりのために、高齢者の場合も、加齢と共に消化管の機能が低下し、消化吸収能力が低下するので、やや多めにとることが必要です。



意外と知られていないアメリカン・ビーフの 鉄分のパワーを告知しましょう。

アメリカン・ビーフには身体に吸収されやすい鉄分(ヘム鉄)が豊富。

私たちの身体のすみずみまで酸素を送り届けたり、エネルギーをつくり出す働きをしているのが、血液中の赤血球のヘモグロビン(血色素)や、筋肉のミオグロビンです。これらの主成分として欠かせないのが鉄分。食品に含まれている鉄分は、2種類あります。

ヘム鉄 動物性鉄分で非ヘム鉄(植物性鉄分)より5~10倍吸収されやすい。

非ヘム鉄 海草や野菜などの植物性食品に含まれる。

最近、ダイエット志向で女性の貧血症が増えています。いつまでも元気でキレイでいたいと思う人にとって貧血予防が大切なのです。

鉄分不足で引き起こす症状

貧血、血色不良、手足の冷え、爪がわれやすく枝毛になりやすくなる。

女性の場合は月経によって毎月15~30mgの鉄分を失うため、男性に比べて鉄の所要量もともと2割も多くなっています。また、妊娠中は赤ちゃんの血液をつくるために、鉄の必要量が妊娠前期は15mg、妊娠後期や授乳中は男性の所要量の2倍に相当する20mgも必要です。吸収されやすい鉄分を含み、しかも低カロリーのアメリカン・ビーフの赤身肉をメニューに上手に取り入れましょう。



成分でアピール!



ビタミンB群

アメリカン・ビーフに含まれるビタミンB群の美容と健康への効果を訴えましょう。

こんなにあります。アメリカン・ビーフのビタミンB群の種類と働き。

アメリカン・ビーフには、ビタミンB1、B2、B6、B12、ナイアシン、パントテン酸など、美容と健康に効果的なビタミンB群が豊富に含まれています。

ビタミンB1 アルコール好きの人や運動の後に必要なエネルギー。

ビタミンB2 老化の予防や皮膚、目の健康保持に。

ビタミンB6 皮膚の健康を守る。

ビタミンB12 貧血防止ビタミン。脳の機能の正常化に。

他にもナイアシン、パントテン酸など不可欠なビタミンが豊富。

ナイアシン ニコチン酸とも呼ばれ、酸素やホルモン合成に不可欠なビタミン。

パントテン酸 ストレスへの抵抗力を高め、丈夫な身体をつくります。

これらが不足すると頭痛や、不眠、記憶力減退などの症状が出てくるのが知られています。アルコールの代謝にも欠かせないので、お酒好きの人ほど必要です。



ミネラル

鉄分の働きを助けるミネラルもアメリカン・ビーフにはたっぷり。

鉄分が体内で利用されるのを助ける銅や亜鉛のようなミネラルもアメリカン・ビーフにはいっしょに含まれています。アメリカン・ビーフの赤身肉で貧血改善に役立てましょう。

注目! アメリカン・ビーフの栄養素

～子供の成長に欠かせないアミノ酸～

ヒスチジン アルギニン

たんぱく質を構成する20数種のアミノ酸のうち、体内で合成できないものを必須アミノ酸といい、これらは食物から摂取しなければなりません。大人の場合は、バリン、ロイシン、イソロイシン、スレオニン、リジン、メチオニン、フェニルアラニン、トリプトファンの8種類ですが、幼児の場合は体内で合成できないヒスチジンとアルギニンが加わり10種類になります。アメリカン・ビーフには子供にとって不可欠なこれらのアミノ酸がバランス良く含まれていて、子供の成長を応援します。



～新陳代謝を促し、味覚を正常に保つ～

亜鉛

亜鉛は体内で200種類以上の酵素の成分となって新しい細胞ができるのを助けています。そのため、亜鉛が不足すると、傷が治りにくくなったり、髪が抜けたり、肌がかさついたり、味を感じると舌の味蕾ができにくくなって味覚異常を起したりします。最近はバランスの悪い食事や極端なダイエットが原因で亜鉛不足を起す若い人が増え、味覚異常が増えています。アメリカン・ビーフには、亜鉛と共に良質のたんぱく質やビタミンも含まれていて、元氣とキレイを応援します。



米国における食肉の安全対策

米国のBSE感染防止策

アメリカ政府による国境での検疫。現在、BSE汚染国からの牛、羊等反芻動物の輸入禁止。安全性証明済みの食品のみ輸入可。

米国国境



1997年、米国食品医薬品局 (FDA) が、反芻動物用飼料への反芻動物由来たんぱく質の使用を禁止。2004年、飼料への配合を禁止する対象を血液製品、残飯、家禽類の敷藁に拡大。

各企業の証明書／宣誓書による禁止措置遵守の徹底。

FDA検査官による工場立入検査により遵守状況を確認。

飼料工場



1 歩行困難牛の食用禁止

歩行困難牛とは農場から食肉加工場までの全ての場所で発見された神経症状を示す牛、疲労、骨折などにより起立や歩行が不能となった牛をいう。

2 飼料の規制

従来からの肉骨粉はもちろん、以下のものも飼料(または飼料原料)としての使用の禁止。

- 鶏などの家畜類を食肉処理した残りの原料、敷き藁
- レストラン等から発生する残飯
- 哺乳動物の血液、および血液製品

3 BSE検査中の牛の処理留め置き

BSEの検査を受けた牛について、その検査結果が陰性であることが判明するまで留め置きとし、流通させない。

4 特定部位に関する規制

特定部位とは、実験的にBSE感染牛から採取した各部位を健全な牛に与えた際に、その牛がBSEに感染することが証明されている部位であり、BSEの原因とされる異常プリオンたんぱく質が蓄積しやすい部位の総称。以下の特定部位を食用とすることを禁止する。

- 30ヶ月齢以上の牛
 - 頭蓋(脳、三叉神経節、眼球)、脊髓、脊柱、背根神経節
- 月齢を問わず全ての牛
 - 扁桃、小腸(特定部位は回腸遠位部のみであるが、小腸全体とするか検討中)

5 先進的食肉回収システムの使用規制強化

先進的食肉回収システムとは、水圧によって骨から筋肉組織を取り出す処理技術。脊髓、背根神経節が食肉に混入しないよう規制を強化する。

BSE対策における米国政府の役割

保健福祉省食品医薬品局 (FDA)

飼料給与禁止措置(フィード・バン)の監視と施行

牛の健康を保護

農務省動植物衛生検査局 (APHIS)

BSEの監視体制(サーベイランス)により、肉牛におけるBSE感染状況を把握

農務省食品安全検査局 (FSIS)

特定部位(SRM)除去の監視と施行

食肉供給チェーンを保護

農務省農業マーケティングサービス (AMS)

マーケティング・プログラムの監査、認定を実施 (BEV等)

飼育業者は、飼料メーカーに対し、納入された飼料が連邦法を遵守して製造されたことを証明するよう要求。連邦法では、反芻動物に反芻動物由来たんぱく質の給与を禁止。

農務省 (USDA) がBSE検出のための監視 (サーベイランス) プログラムを実施。

食肉加工業者は、飼育業者に対し、FDA飼料給与規則を遵守して飼育を行ったことを証明するよう要求。

農務省の検査官が処理される牛すべてを検査。歩行困難牛は食肉として使用を禁止。BSE検査中の牛は結果が出るまで処理を保留。特定部位は、必ず食肉から除去。

農場 / 飼育・肥育場



食肉加工業者



レンダリング工場



6 圧搾空気注入法の禁止

牛の頭蓋に圧搾空気を注入して気絶させることで、脳組織の一部が牛の循環系に混入する恐れがあるため、使用を禁止する。

7 機械式食肉分離法の食肉製造への使用禁止

骨や脊髄に付着した筋肉を機械で剥ぎ取る際に、回収した肉が脊髄の破片等で汚染される可能性があるため、食肉製造工程での使用を禁止する。

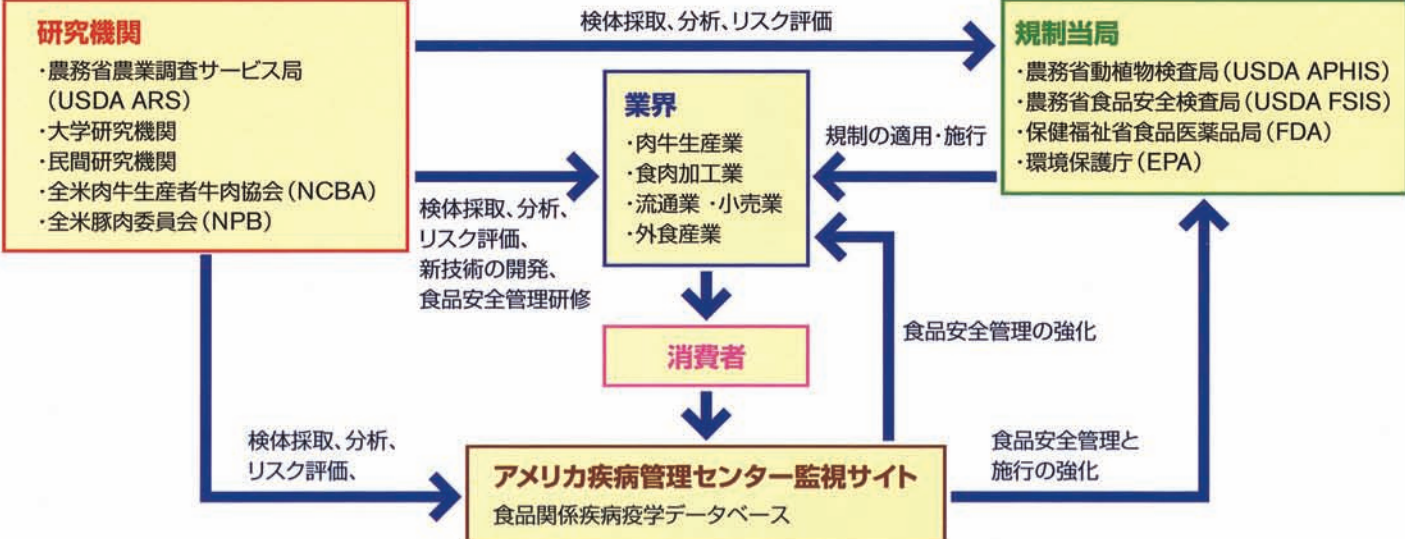
8 全米規模の家畜ID制度の早急な導入

一部の州では生産者レベルで導入開始されているもので、家畜認識番号 (ID) 制度の全国規模での早期導入を図る。
*AMR (Advanced Meat Recovery System) とも呼ばれる。

食肉加工工場その他から送られてきた原材料を加工処理。

- FDAは、レンダリング業者に対し、工場で反芻動物のたんぱく質と非反芻動物のたんぱく質を分けて取り扱うことを義務付け。
- 業界は第三者認証制度を確立し、FDA飼料給与規則の遵守を徹底。
- 反芻動物用飼料を製造する飼料工場では、いかなる反芻動物由来たんぱく質も取扱い禁止。

米国食品安全管理システム



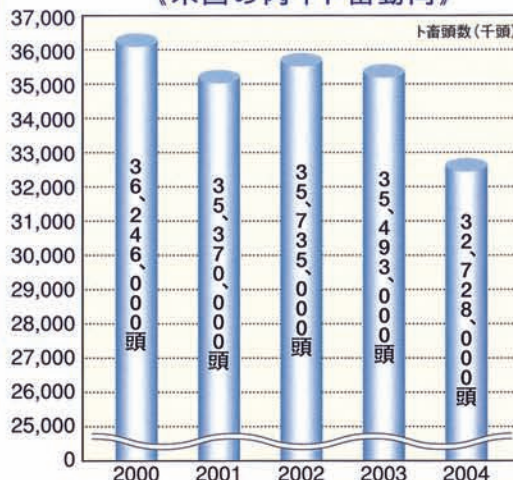
アメリカン・ビーフの優位性

1

アメリカの牛肉生産頭数は日本の約24倍!

アメリカの2週間のト畜頭数は日本のほぼ1年分に当たります。この巨大なアメリカの食肉産業の背景があって、フルセットでの必要もなく、どんな部位でも単品で自由にオーダーできます。

《米国の肉牛ト畜動向》



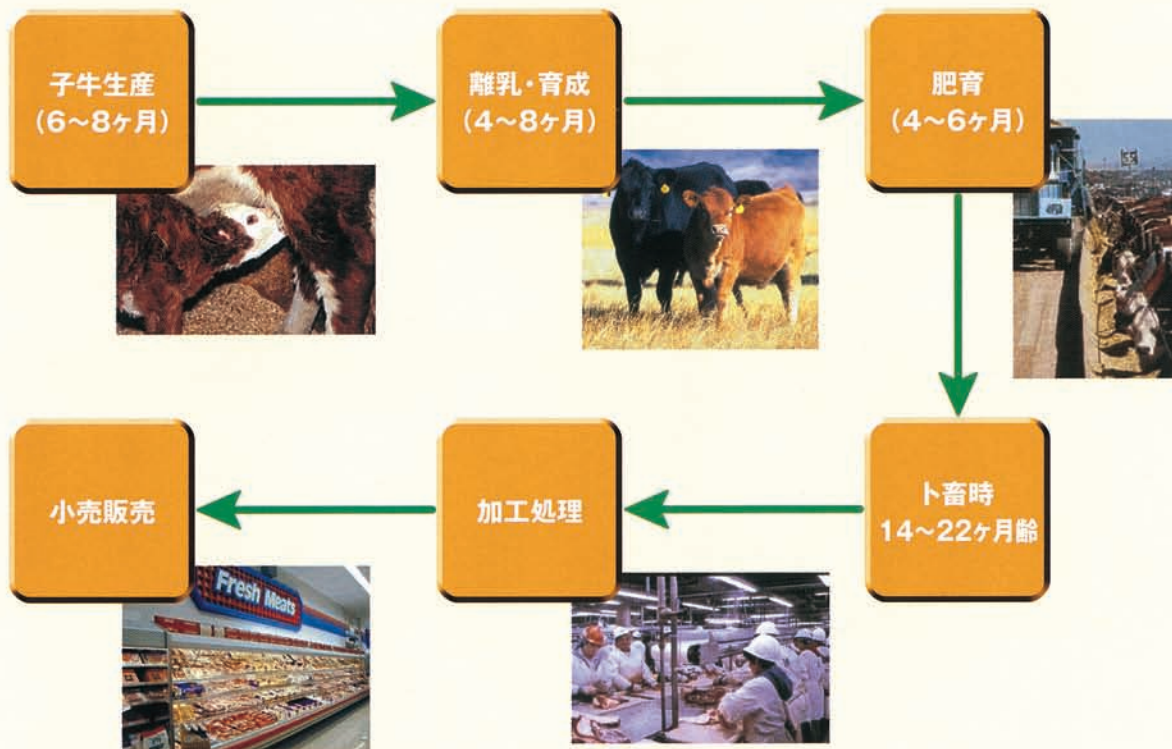
2

アメリカの牛肉生産は経済肥育!

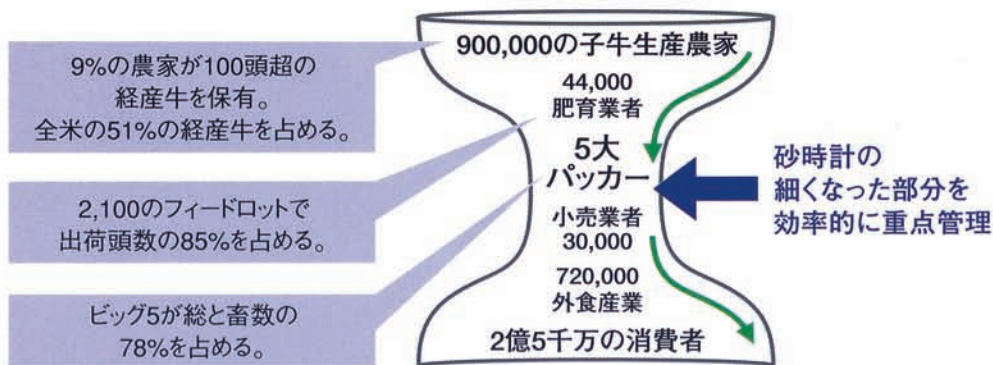
穀物肥育期間は4~6ヶ月。肉色も淡く、ジューシー感に富んだ牛肉となります。当然霜降り度に応じた格付けがなされ、日本人の好みに応じて供給できます。

アメリカでの生体牛の1頭当りの生産コストは「約7~9万円」と経済肥育となっています。

《米国の牛肉生産の流れ》



《セクター別に見た米国の牛肉産業》





[ターゲット別効能篇]

主婦が作ってあげたくなる
ターゲット別メニューで
効果的な販促を。

ターゲット別に

女性

子供

お年寄り

お父さん

若者

アメリカン・ビーフの良さを伝えます。

買い物にいらしゃった主婦が思わず作ってあげたくなる

効果的なメニューを売場で訴求しましょう。

ターゲットに見合った催事、販促時に本篇の内容をプラスしてご活用ください。



Target. 1 女性を狙え!

ヘルシーさと美容の効果をアピール!



牛肉というと女性はダイエットを気にして、つい我慢してしまいがち。でも低脂肪なアメリカン・ビーフは驚くほどヘルシーなんです。身体の新陳代謝を助け、美しい肌や美しい髪、キレイな爪をつくるビタミンB群がたっぷり含まれています。さらに女性に多い貧血を予防・改善する良質な鉄分や冷え性に効果のあるナイアシンも豊富。健康的な美しさをバックアップする強い味方、アメリカン・ビーフのPOPアイデアを活用してセールスにお役立てください。

アメリカン・ビーフの

「ビタミンB₁₂」パワー

赤いビタミン～増血作用に効果あり!

貧血を予防・改善し、腰痛・肩こりに効果的。

アメリカン・ビーフの

「ビタミンB₂」パワー

美容ビタミン～代謝を助け美肌を作る!

髪・肌・爪を美しく、健康的に。

アメリカン・ビーフの

「ナイアシン」パワー

現代人のビタミン～血行促進、お肌の味方!

頭痛・冷え性を改善し、あらゆる代謝に効果的。

アメリカン・ビーフの

「鉄分」パワー

女性に必須のミネラル～ヘム鉄で効果的な摂取を!

貧血を予防・改善、健康な顔色・肌の血色を保つ。

POP アイデア

ex. 美容・健康訴求の活用例

美しいお肌を手に入れる!

アメリカン・ビーフでキレイをつくる!



ビタミンB群がはたらき健康的なお肌をつくる

鉄分も摂れるのでダイエット中の方にもオススメ!

おすすめメニュー



売り場に変化を! メニューを感じる売り場づくり

訴求コピー 美味しさ、大満足のひと口サイズ。

サイコロステーキ

■商品名 牛肉モモサイコロステーキ



- 原料肉
ボトムサーロインフラップ
ボンレスショートリブ
チャックリブ
チャックフラップ
- 目安売価
480円(2cm角、肉量150g)
- カットと盛り付けのポイント
2cm角でカットし、筋繊維を直角に切り、切断面に上に盛り付ける。



訴求コピー サッパリ塩味。とってもヘルシー。

牛肩ロース肉の塩野菜炒め

■商品名 牛肉肩ロース切落し(味付)



- 原料肉
チャックアイロール
- 目安売価
380円(1.5mm厚、肉量150g)
- カットと盛り付けのポイント
トレー中央に野菜を盛り上げるとブリッジ代わりとしての効果もある。



訴求コピー 手軽で豪華。お好みの野菜と。

冷しゃぶサラダ

■商品名 牛肉モモしゃぶしゃぶ



- 原料肉
トライチップ
ゲースネックラウンド
トップラウンド(キャップオフ)
- 目安売価
298円 / 100g(1.2mm厚)
- カットと盛り付けのポイント
扇トレーに均一に盛り付ける。料理サンプルが販売効果を高める。



訴求コピー サラダでも食卓の主役です。

ローストビーフサラダ

■商品名 ローストビーフ



- 原料肉
トップラウンド(キャップオフ)
トライチップ
ゲースネックラウンド
- 目安売価
280円(1.2mm厚、肉量80g)
- カットと盛り付けのポイント
サラダ野菜と盛り付け、鮮度感をさらにアップする。



Target.2 子供を狙え!

育ち盛りに欠かせない栄養源であることをアピール!

アメリカン・ビーフには良質のたんぱく質がたっぷり。

育ち盛りのお子様の成長には欠かせない大切な栄養源です。

身体の成長だけではありません。アメリカン・ビーフに多く含まれている

ビタミンB1やB12には脳を活発にしたり、記憶力、集中力を高める働きがあります。

おいしく楽しいメニューを提案しながらPOPアイデアを活用し、

子育てに奮闘しているお母さんたちの共感を獲得しましょう。



アメリカン・ビーフの

「良質たんぱく質」パワー

成長促進のエネルギー源～強い筋肉や骨の土台づくり!

脳を活性化し、成長期の身体の基礎づくりに不可欠。

アメリカン・ビーフの

「ビタミンB₁・B₁₂」パワー

健脳ビタミン～集中力・記憶力のアップに!

脳や神経を健康に保ち、集中力・記憶力のアップに効果的。

アメリカン・ビーフの

「ヒスチジン」パワー

子供は体内でつくれない「必須アミノ酸」

身体の成長を助け、免疫力を高め、強い筋肉をつくる。

アメリカン・ビーフの

「亜鉛」パワー

たんぱく質合成ミネラル!

免疫力を維持し病気を予防、健全な発育と成長を助ける。

POP アイデア

ex. 子供の日フェアの活用例

子どもの日は ビーフの日

アメリカン・ビーフで 育とう!

良質のたんぱく質が強い筋肉や骨をつくる!

元気なお子様の成長を応援します!

おすすめメニュー



売り場に変化を! メニューを感じる売り場づくり

訴求コピー お子様大好き本格カルビ。

お子様用カルビステーキ

■商品名 牛肉上カルビサイコロステーキ



- 原料肉
ボンレスショートリブ
チャックリブ
チャックフラップテール
- 目安売価
980円 (3cm角、肉量250g)
- カットと盛り付けのポイント
筋繊維に直角、切断面を上にして同一サイズで均等に並べる。



訴求コピー ジュージューおいしいポクのごちそう。

お子様カルビ焼肉

■商品名 牛肉カルビ焼肉 (レモン味付)



- 原料肉
チャックリブ
ボンレスショートリブ
チャックフラップテール
- 目安売価
680円 (5mm厚、肉量300g)
- カットと盛り付けのポイント
ブロックの状態に表面にレモン
ッピングし、焼肉カット。



訴求コピー 子供に人気のやわらかカレー。

お子様大好きハヤシライス

■商品名 牛肉肩ロース切落し



- 原料肉
チャックアイロール
カルビプレート
トライチップ
- 目安売価
168円 / 100g (1.5mm厚)
- カットと盛り付けのポイント
切落し肉を立体的に花盛り状に並べる。



訴求コピー 三角カレーはどんな味?

三角カレーライス

■商品名 牛肉バラカレー用



- 原料肉
カルビプレート
チャックリブ
- 目安売価
115円 / 100g (3cm角1/2)
- カットと盛り付けのポイント
スティック状に切ったお肉を乱切りする。月桂樹を忘れずに。



Target. 3 お年寄りを狙え!

若さと健康に効果的な食材であることをアピール!

いつまでも若くて元気でいてほしい。

そんなおじいちゃんやおばあちゃんには、アメリカン・ビーフがおすすめ。

その良質なたんぱく質は、若さと健康を保つ潤滑油となる栄養素。

ビタミンB1、B2などのビタミンは、身体の抵抗力を強めたり、目や頭脳を元気にします。

また豊富に含まれているトリプトファンは若返りのエネルギー。

しかもアメリカン・ビーフはとってもやわらかいのでお年寄りの方もおいしく召し上がれます。

POPアイデアを活用して敬老の日などの売場づくりに活かしてください。



アメリカン・ビーフの

「ビタミンB₁」パワー

健脳ビタミン!

脳や神経の健康を保ち、集中力・記憶力の維持に効果的。

アメリカン・ビーフの

「ビタミンB₂」パワー

目に効くビタミン!

目の健康を維持し視力を向上、肌・髪を美しく健康的に保つ。

アメリカン・ビーフの

「トリプトファン」パワー

驚異の若返り効果!

脳の働きをパワーアップし、元気で生き生きとした生活を。

アメリカン・ビーフの

「良質たんぱく質」パワー

長寿の秘訣～健康と元気の源!

脳も身体も若さを保ち、老化の予防に効果的。

POP アイデア

ex. 敬老の日フェアの活用例

敬老の日 フェア

おじいちゃん
おばあちゃん

いつまでも元気でいてね



ビタミンB₁で脳をイキイキ・パワーアップ!

若さを保つアメリカン・ビーフで元気に

おすすめメニュー



売り場に変化を! メニューを感じる売り場づくり

訴求コピー やわらかくジューシー。美味しさの定番。

ヒレステーキ

■商品名 牛肉ヒレステーキ



- 原料肉
テンダーロイン189A
- 目安売価
980円 / 2枚 (1枚約100g)
*500円 / 1枚
- カットと盛り付けのポイント
整形後、原料肉をラップでくるみ、形の整ったステーキとする。



訴求コピー おろしポン酢でサッパリ焼肉。

カルビ焼肉おろしポン酢

■商品名 牛肉カルビ焼肉



- 原料肉
ボトムサーロインフラップ
ボンレスショートリブ
チャックリブ
チャックフラップ
- 目安売価
248円 / 100g (5mm厚)
- カットと盛り付けのポイント
等間隔に並べてトレーいっぱい
に盛り付ける。



訴求コピー お肉にぴったり味噌仕立て。

牛肉味噌野菜炒め

■商品名 牛肉肩ロース切落し



- 原料肉
チャックアイロール
カルビプレート
トップブレードマッスル
- 目安売価
480円 (1.5mm厚、肉量250g)
- カットと盛り付けのポイント
肉と野菜、味噌をバランス良く
盛り付ける。(直接味噌をかける
方法もある)



訴求コピー ビーフカツを食べやすく。うす切り肉を重ねました。

ふわふわビーフカツ

■商品名 ふわふわビーフカツ



- 原料肉
グースネックラウンド
(アイオブラウンド)
- 目安売価
150円 / 1枚 (肉量80g)
- カットと盛り付けのポイント
1.5mmにスライスしたうす切り肉
を数枚重ね、形を整えバターリン
グする。



Target. 4 お父さんを狙え!

疲労回復とストレス解消効果をアピール!



毎日、仕事でお疲れのお父さん。

アメリカン・ビーフは疲労やストレス回復に効果のあるビタミンB1はもちろん、
若々しさと元気を保つ、良質たんぱく質が多く含まれています。

また髪の毛が気になり出したお父さんにはアメリカン・ビーフの亜鉛が、
パソコンをよく使うお父さんにはビタミンB2が役立ちます。

お父さんが喜ぶメニューを提案しながらPOPアイデアを活かし、
お父さんのパワー源、アメリカン・ビーフを訴えていきましょう。

アメリカン・ビーフの

「ビタミンB₁」パワー

疲労回復ビタミン～疲労物質を撃退!

肉体疲労・倦怠感・ストレス回復に効果的な元気の素。

アメリカン・ビーフの

「ビタミンB₂」パワー

目に効くビタミン!

目の健康を維持し、眼精疲労・充血・疲れ目の改善に効果的。

アメリカン・ビーフの

「良質たんぱく質」パワー

健康と元気の素!

脳も身体も若く保ち、体力とスタミナを効果的に高める。

アメリカン・ビーフの

「亜鉛」パワー

たんぱく質合成ミネラル!

肌・髪を健康的に保ち抜け毛を予防、免疫力を維持し若さを保つ。

POP アイデア

ex. 父の日フェアの活用例

お父さんいつもありがとう

注目

アメリカン
ビーフの

ビタミンB群パワー



おすすめメニュー

ビタミンB₁がストレスの回復に効果を発揮

肉体疲労、眼精疲労の回復に効果的



売り場に変化を! メニューを感じる売り場づくり

訴求コピー キムチをのせて美味しさ、ピリッと刺激的。

牛丼ファイヤー

■商品名 牛肉バラ切落し



- 原料肉
カルビプレート
チャックアイロール
チャックリブ
- 目安売価
380円(2人前1パック、肉量200g)
- カットと盛り付けのポイント
1.5mmのスライス肉と、野菜(玉ねぎ、白ねぎ)をバランス良く盛り付ける。



訴求コピー オリーブオイルで焼いてみませんか?

リブローズ鉄板焼

■商品名 牛肉ロース鉄板焼



- 原料肉
リブアイロール
- 目安売価
980円/2枚
(約7~10mm厚、1枚約150g)
*500円/1枚
- カットと盛り付けのポイント
スライサーで機械切りし、ナイフで整えて盛り付ける。



訴求コピー 手早く茹でてビールのお供に。

ボイルドビーフ

■商品名 牛肉スネかたまり



- 原料肉
ヒール
シャンク
ボールチップ
- 目安売価
88円/100g
- カットと盛り付けのポイント
繊維方向を長めにとったお肉をネット巻きにして盛り付ける。



訴求コピー サッパリ味で食欲もりもり。

牛タタキ

■商品名 牛肉タタキ



- 原料肉
トップラウンド(キャップオフ)
トライチップ
チャックフラップ
- 目安売価
280円(肉量80g)
- カットと盛り付けのポイント
肉厚が厚くなり過ぎないように、5mm以下にカットし盛り付ける。
※添付するタレの衛生管理、要注意



Target. 5 若者を狙え!

元気を補給するエネルギー源であることをアピール!

遊びに勉強、仕事にパワー全開。

…そんな若者にはアメリカン・ビーフに豊富に含まれている

ビタミンB群が疲労回復、神経の活性化に効果的。

アメリカン・ビーフは元気いっぱいの若者のエネルギー源です。

睡眠不足など不規則になりがちな生活の疲れも吹き飛ばしましょう。

良質たんぱく質が体力とスタミナを増大し、免疫力を高めます。

例えばスポーツにポイントを絞り、体育の日などの催事と合わせ、

POPアイデアを活用した売場づくりを工夫しましょう。



アメリカン・ビーフの

「ビタミンB₁」パワー

疲労回復・神経の活発化に効果的!

スポーツマンはより多く摂取し、効果的なエネルギー供給を。

アメリカン・ビーフの

「アルギニン」パワー

筋肉を強化し、肉体をパワーアップ!

免疫力を高め、脂肪代謝を促進する元気の素。

アメリカン・ビーフの

「良質たんぱく質」パワー

体力とスタミナをパワーアップ!

強い筋肉をつくり、脳を活性化し思考力を向上。

アメリカン・ビーフの

「亜鉛」パワー

味覚異常を予防し、成長促進!

健康な精神を保ち、免疫力を高めるのに効果的。

POP アイデア

ex. 体育の日フェアの活用例

スポーツをするなら...

アメリカン
ビーフの

アルギニンパワーで体カアツッ!



脂肪代謝を促進し、筋肉を強化します。

ガンガン食べて、トップをめざそう!

おすすめメニュー



売り場に変化を! メニューを感じる売り場づくり

訴求コピー 美味しさもボリュームもたっぷり。

牛肩ロース厚切りステーキ



訴求コピー お肉と良く合うテリヤキソース。

牛肉テリヤキコロコロステーキ



●原料肉
チャックアイロール

[商品化のカットニング]

ここでは「チャックアイロール」を大胆にカットして、「チャックフラップ」上部2/3だけをはがした。作業の手間を大幅に軽減したカットニングといえる。



チャックアイログ
※表面が平らになるため、見栄えの良いステーキがとれる。



チャックフラップ
※肉質が良いので、焼肉をはじめ多彩な用途に活用できる。



■商品名 牛肉肩ロース厚切りステーキ
●目安売価 580円 / 2枚 (1枚約200g)
●カットと盛り付けのポイント
原料肉全体をラップで包み、形を整えステーキにカットする。ステーキとしてはリブ側から1/2まで使用可。

■商品名 牛肉肩ロースサイコロステーキ (味付)
●目安売価 198円 / 100g
●カットと盛り付けのポイント
3cm角に均一にカットし、タレ付けしたものを盛り付ける。パセリのみじん切り等をトッピングすると効果的。

訴求コピー 骨付きで美味しい本格焼肉。

牛肉骨付きカルビ焼肉

■商品名 牛肉骨付カルビ焼肉(味付)



- 原料肉
ボンインショートトリブ
- 目安売価
680円
(7mm厚骨每カット、肉量350g)
- カットと盛り付けのポイント
原料肉が凍った状態でタレ付け(まぶし)をし、ランダムに盛り付ける。小さめのトレーで、ボリューム感のある盛り付けをする。



訴求コピー タレをしゃぶしゃぶ用で。新しい美味しさ。

牛肉焼きしゃぶ

■商品名 牛肉上カルビしゃぶしゃぶ



- 原料肉
ボンレスショートトリブ
トライチップ
- 目安売価
398円 / 100g (1.2mm厚)
- カットと盛り付けのポイント
ボンレスショートトリブを原料肉の状態ですら、2つ折りし、スライスする。馬蹄形の美しい花盛りになる。



TOPICS

アウトドアにアメリカン・ビーフ



<商品づくり>

牛肉プロシット

- ① サイコロステーキ状の商品に、金串を関連販売
- ② 金串に肉と野菜をセットしたものをサンプル陳列

<売場づくり>

- ・アウトドアイメージパネルを大きく掲示
- ・アウトドア用品(バーベキューグリル)を売場に置く
- ・1パック680円、3P1800円のバイクスタイルも効果あり



サンプルイメージ



●商品名 牛肉リブローズ厚切りステーキ
●目安売価 1480円(肉量250g×2枚)



●商品名 牛肉カルビ焼肉(味付)
●目安売価 680円(肉量300g)



●商品名 牛肉カルビ焼肉
●目安売価 680円(肉量300g)



●商品名 プロシット用
●目安売価 680円(肉量300g)