



[ 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。**

本篇にはおなじみの

和食

中華料理

韓国料理

イタリア料理

アメリカ料理

といった各国料理の提案が盛り込まれています。

楽しく多彩なメニューを売場で紹介し、お客様にビジュアルで訴求しましょう。

売場全体を通しての国別フェアをはじめ、各種催事と組み合わせて幅広くご活用ください。



# 和

Japanese

## 和食に活かす、アメリカン・ビーフ

### 和風ステーキ

訴求コピー あっさりさっぱり、和風仕立て。



おろしたレ



わさび



味噌



- 商品名 牛肉サーロインステーキ
- 原料肉 ステーキレディー  
リブアイロール
- 目安売価 1280円(150g×2枚)
- カットと盛り付けのポイント  
肉繊維に直角にカットし、一枚ずつ形を整えて盛り付ける。

### 柳川風すきやき

訴求コピー ささがきゴボウを入れて柳川風。



- 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  
チャックリブ
- 目安売価 980円(1.5mm厚、肉量500g)
- カットと盛り付けのポイント  
水でさらしたさがきゴボウを多めにセットする。



## 牛角煮

訴求コピー じっくり煮込む我が家の味。



- 商品名 牛バラ角煮
- 原料肉 カルビプレート  
チャックアイロール(ネック側)
- 目安売価 128円 / 100g
- カットと盛り付けのポイント  
肉厚を3~5cmの棒状にカットし同一サイズに盛り付ける。

## 牛タタキのっけ盛り

訴求コピー あっさり、さっぱりスタミナ補給。



- 商品名 牛肉タタキのっけ盛り
- 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  
スライサーで、2~3mm厚にカット。上から玉ねぎスライス、大葉、にんにくスライス等をトッピングする。

# 中

Chinese

## 中華料理に活かす、アメリカン・ビーフ

### 牛肉のライスペーパー巻き

訴求コピー ライスペーパーで本格中華。



- 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
- 目安売価 680円(肉量300g)
- カットと盛り付けのポイント  
お肉は1.5mm厚以下に切落し、野菜、豆板醤等をセットする。  
料理サンプルが販売効果を高める。

関連販売 …… ライスペーパー

### 牛肉ときのこのこのテンメン醬炒め

訴求コピー 新しい我が家の定番中華。



- 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
- 目安売価 680円(肉量300g)
- カットと盛り付けのポイント  
お肉は1.5mm厚以下に切落し、野菜、テンメン醬等をセットする。  
料理サンプルが販売効果を高める。

## 牛肉ビーフン

訴求コピー 多めのお肉でデラックスビーフン。



- 商品名 牛肉モモ切落し
- 原料肉 グ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 128円 / 100g (1.5mm厚)
- カットと盛り付けのポイント  
肉片が、重なり過ぎないように、花盛り状に均一に盛り付ける。

関連販売 …… ビーフン、オイスターソース

## カルビチャーハン

訴求コピー ビーフでチャーハン。



- 商品名 牛肉カルビ角切り
- 原料肉 チャックリブ  
カルビプレート  
ボトムサーロインフラップ
- 目安売価 198円 / 100g (1cm角)
- カットと盛り付けのポイント  
小さめの1cm角に均一にカットされたお肉をランダムに盛り付ける。

### カルビのキムチ焼き

訴求コピー 2つの韓国料理を一度に楽しむ。



- 商品名 牛肉カルビ焼肉(味付)
- 原料肉 **カルビプレート**  
チャックリブ  
ボンレスショートリブ
- 目安売価 480円(3mm厚、肉量350g)
- カットと盛り付けのポイント  
スライサーで、3mm厚にカットし、3分割。タレ(キムチダレ)かけは、見映え良くどのトレーも同じようにかける。

### プルコギ

訴求コピー これぞ韓国焼肉の定番。



- 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  
チャックリブ
- 目安売価 980円(1.5mm厚、肉量500g)
- カットと盛り付けのポイント  
切落し肉と、玉ねぎスライス(5mm厚)とプルコギのタレをセットする。その他野菜(ニラ、大葉、パプリカ)等を彩りに使うと商品が映える。

関連販売 ……サンチュ



## キムチチゲ

訴求コピー カブサイシンをとろう! 韓国鍋。



- 商品名 牛肉カルビ切落し
- 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 980円(1.5mm厚、肉量600g)
- カットと盛り付けのポイント  
切落し肉、春菊、きのこ、トッポギ(韓国餅)等を、彩りよくセットする。1パック総重量は約1kg。

## キムチしゃぶしゃぶ

訴求コピー キムチスープで食べる、新しゃぶしゃぶ。



- 商品名 牛肉上カルビしゃぶしゃぶ
- 原料肉 **ボンレスショートリブ**  
リブアイロール  
トライチップ  
カルビプレート
- 目安売価 398円/100g(1.2mm厚スライス)
- カットと盛り付けのポイント  
ボンレスショー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。

関連販売 ……キムチ鍋スープ



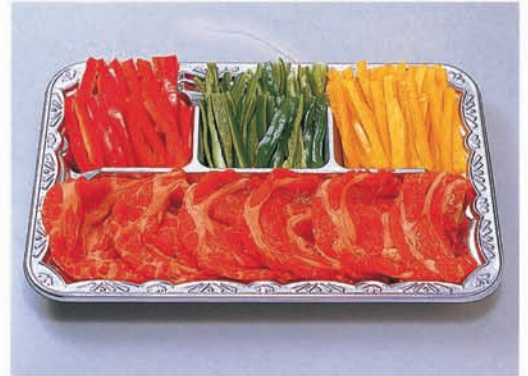
# 伊

Italian

## 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

【訴求コピー】 美味しさ、色とりどり。



- 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  
ボールチップ
- 目安売価 680円(1.5mm厚、肉量300g)
- カットと盛り付けのポイント  
3種類のピーマンをスティック状にカットし、赤、緑、黄色と盛り付ける。

関連販売 …… オリーブオイル

### ビーフカルパッチョ

【訴求コピー】 我が家で手軽にイタリアン。



- 商品名 ローストビーフ
- 原料肉 ゲースネックラウンド  
トップラウンド(キャップオフ)  
トライチップ
- 目安売価 580円(1.2mm厚、肉量130g)
- カットと盛り付けのポイント

トレーに軽く、スライスした玉ねぎを盛り付ける。その上に、ローストビーフを並べて(または切落し状に)盛り付ける。玉ねぎスライス、赤ピーマン、黄ピーマンスライス、リーフレタス等をトッピングする。





## イタリア風すきやき

訴求コピー すきやきにホールトマト。パスタで締める新発見の美味。



- 商品名 牛肉ロースうす切り
  - 原料肉 リブアイロール  
チャックアイロール  
トップブレードマッスル
  - 目安売価 1480円(1.5mm厚、肉量400g)
  - カットと盛り付けのポイント  
商品上はすきやきセットの盛り付けと同じ。関連販売と、販促物で訴求する。
  - 関連販売 …… ホールトマト缶、パスタ
- ※「うどん」のかわりに「パスタ」で締める。

## ミラノ風カツレツ

訴求コピー オリーブオイルでヘルシーカツレツ。



- 商品名 牛肉モモうす切り
- 原料肉 トップラウンド(キャップオフ)  
ゲースネックラウンド
- 目安売価 280円(60g×3枚)
- カットと盛り付けのポイント  
2mm厚にスライスしたうす切り肉の表面にカツレツ粉をトッピングする。

### ポンドステーキ

訴求コピー ダイナミックにアメリカを味わおう。



- 商品名 牛肉サーロインポンドステーキ
- 原料肉 ステークレディー  
リブアイロール
- 目安売価 1680円(肉量450g / 1枚)  
※ハーフポンドステーキ 880円  
(肉量225g / 1枚)
- ポンドとは 1ポンド=0.45359kg

### ローストビーフ・サンド / ローストビーフ・バーガー

訴求コピー 朝からしっかり食べよう!



- 商品名 ローストビーフ(シュゼット)
- 原料肉 グースネックラウンド  
トップラウンド(キャップオフ)  
トライチップ
- 目安売価 280円(1mm厚、肉量80g)
- カットと盛り付けのポイント  
スライサーから直接ふんわりと、トレーに盛り付ける。料理サンプルが販売効果を高める。



ローストビーフ・サンド



ローストビーフ・バーガー



[ 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。

アメリカン・ビーフには、

良質たんぱく質

ビタミンB群

鉄分

などが豊富に含まれています。

栄養とおいしさのピークを迎えた旬の野菜との組み合わせで、

アメリカン・ビーフのもっている豊富な栄養素の、吸収率もアップします。

旬の野菜と組み合わせた料理を紹介することで、売場に活気と季節感を演出できます。



# 春

Spring

## 旬の素材とヘルシーメニュー

### 春の旬野菜とアメリカン・ビーフのおいしい関係

春は、菜の花、グリーンアスパラガスなど色鮮やかな野菜が旬を迎える季節。もちろん栄養も多彩です。低カロリーで栄養価の高いアメリカン・ビーフとの組み合わせで新年度のスタートを元気いっばいに飾りましょう。

#### ●牛肉のたんぱく質の吸収を助ける

何気なく使っているスパイスや合わせる素材によって、たんぱく質の吸収率が高くなります。



#### わさび

辛味成分が胃腸を刺激し、たんぱく質の消化・吸収を助ける。ビタミンCが豊富に含まれアメリカン・ビーフの鉄分を効率良く吸収する。

#### かぶ

根や葉には内臓の働きを活発にし、身体を軽快にする作用がある。根は胃腸を温めて冷えを除くため、牛肉のたんぱく質の消化吸収を促進する。



#### たけのこ

たけのこの旨み成分には、新陳代謝を活発にしたり、ホルモンの材料になって脳を活性化させたりする働きがあり、老化防止に優れた効果を発揮する。さらに牛肉のたんぱく質を積極的に吸収し、たけのこの細胞若返らせ効果により、体内環境を整える。



#### ●牛肉のビタミンB群を効果的にとる

ビタミンB群は、単独ではなくB1・B2・B6・B12とグループで摂取すると吸収率がさらに高くなります。



#### 新玉ねぎ

硫化アリルがビタミンB1を効果的に吸収する。食物繊維が他の栄養素の吸収も促進。

#### 菜の花

ビタミンB2が豊富。アメリカン・ビーフのビタミンB群との相乗効果で美肌に効く。さらに造血作用にも効果的。



#### ふきのとう

ビタミンB1とB2が豊富。アメリカン・ビーフのビタミンB群との相乗効果で吸収効率が高まり、美肌や造血促進に効果的。

#### ●牛肉の鉄分の吸収を促進する

ビタミンCや葉酸を含む素材と合わせて摂取することで鉄分の吸収率がさらにアップ。



#### 新じゃがいも

最もビタミンCが豊富な時期。熱に壊れにくいいため効率的な鉄分吸収がのぞめる。さらに食物繊維が他の栄養吸収も促進。



#### 春キャベツ

秋キャベツに比べて春キャベツの方が各種ビタミン類が豊富。特にビタミンCは大きい葉1枚で1日の所要量の70%がとれる。このビタミンCは牛肉の鉄分の吸収を促進し美容・貧血に効果的。



#### ブロッコリー

ビタミンCが非常に多く含まれ、牛肉の鉄分を効率よく吸収する。葉酸、鉄分も豊富で、鉄分の吸収をさらに促進。ビタミンA、B1、B2、B6、鉄分も含み、ベータカロチンが抗がん作用もある。



#### グリーンアスパラガス

葉酸やコバルトが多く鉄分吸収を促進し、貧血予防に効果的。アスパラギン酸は免疫力アップ、ルチンは血流を促進。

## 牛肉と春野菜の炒めもの

訴求コピー 栄養も美味しさ満点、春の風。



- 商品名  
牛肉肩ロース切落し
- 原料肉  
チャックアイロール  
トップブレードマッスル  
カルビプレート
- 目安売価  
480円 (1.5mm厚、肉量200g)



## 角切り牛肉とブロッコリーの炒めもの

訴求コピー お肉との相性の良さが自慢です。

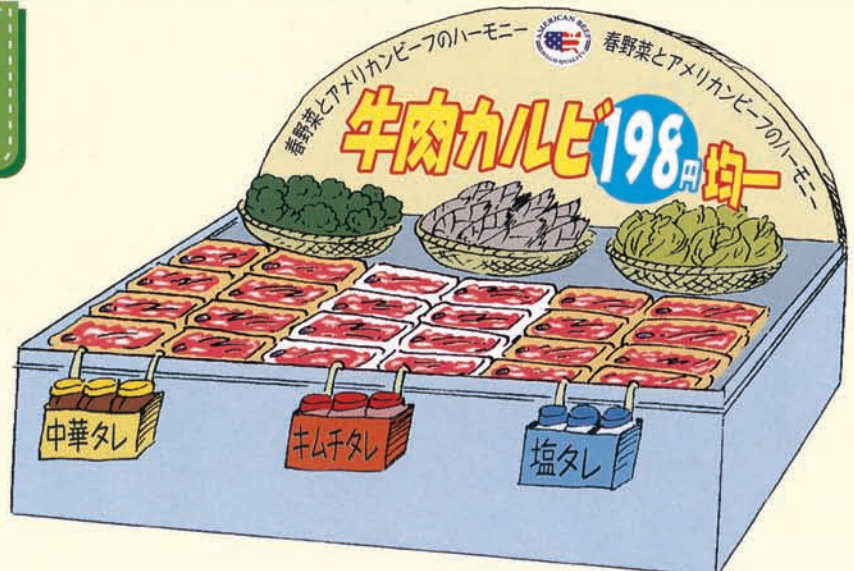


- 商品名  
牛肉カルビ角切り
- 原料肉  
チャックリブ  
カルビプレート
- 目安売価  
580円 (2cm角、肉量200g)

## 野菜とお肉の春 関連販売イメージ

### 売価均一セールの実例

原料肉の部位をひとつにして売価を均一セールにする。商品づくりは切落し肉と、角切り(2cm角サイコロ、1cm角サイコロ)等、3種類のカットの仕方です。3アイテムつくる。タレは中華系、キムチ、塩等の関連販売を実施する。



## 夏の旬野菜とアメリカン・ビーフのおいしい関係

夏の暑さで体力も食欲も低下気味。そんな時こそ栄養価の高いアメリカン・ビーフの登場です。旬のいんげん、大葉、トマト等といっしょにメニューを一工夫。あっさり、さっぱり風味でスタミナをつけて夏バテなんか吹き飛ばしましょう。

### ●牛肉のたんぱく質の吸収を助ける

何気なく使っているスパイスや合わせる素材によって、たんぱく質の吸収率が高くなります。



#### 唐辛子

血行促進・新陳代謝をスムーズにし、たんぱく質を効率よく吸収する。カプサイシンが胃液の分泌を高め、消化に効果的。



#### しそ

昔から薬として用いられ、胃腸の働きを増進し、牛肉のたんぱく質の吸収を助ける働きをする。



#### さやえんどう

消化を助け、胃腸機能を調整し、元気をつける働きがある。ビタミンB群、Cも豊富。牛肉の良質たんぱく質の消化を効率よく進める。

### ●牛肉のビタミンB群を効果的にとる

ビタミンB群は、単独ではなくB1・B2・B6・B12とグループで摂取すると吸収率がさらに高くなります。



#### なす

ビタミンB1、B2、B6が含まれ牛肉のビタミンB群との相乗効果に効く。カリウム、ビタミンAも多く、体内温度を下げ寝苦しさを解消する。



#### いんげん

ビタミンB1、B2、B6が含まれビタミンB群のグループ摂取が効果的。葉酸、鉄分も多く血液浄化作用があり、感染予防効果がある。

#### とうもろこし

ビタミンB1、B2、鉄、カリウムなどビタミン、ミネラルのバランスがとれていて牛肉との相乗効果が期待される。また、ビタミンEやレシチンが含まれているため、細胞の老化を防いでくれる。



### ●牛肉の鉄分の吸収を促進する

ビタミンCや葉酸を含む素材と合わせて摂取することで鉄分の吸収率がさらにアップ。



#### 大葉

ビタミンCが豊富に含まれ牛肉の鉄分吸収に効果的。さらに鉄分も多くダブル摂取効果が得られる。カロチン、ビタミンB1、B2も多く牛肉との相性抜群。



#### かぼちゃ

ベータカロチン、ビタミンB1、B2、Cも豊富。ビタミンCは肉の鉄分の吸収を促進し、合わせてB1、B2の相乗効果、さらにはミネラルの力を得て新陳代謝を促進し、良質たんぱく質の吸収も高める。

#### ピーマン

ビタミンCがとりわけ豊富なので鉄分の吸収を促進してくれる。ピーマンのビタミンCは油で炒めてもほとんど破壊されないのが特徴。カロチンとビタミンCの相乗効果で夏の疲労回復にも効果あり。



#### ゴーヤ

ビタミンCの含有量が目を見張るゴーヤは、牛肉の鉄分の吸収を非常によく促進する。さらに独特の苦味も血行の促進、新陳代謝を促進してくれる。



#### トマト

ビタミンC、カロチンが多く含まれ新陳代謝を促進し免疫力を上げる。葉酸も多くアメリカン・ビーフの鉄分とたんぱく質の吸収を促進し、貧血予防に効果的。

売り場に変化を! メニューを感じる売り場づくり

## 夏野菜のヘルシー焼肉

訴求コピー スタミナ+ヘルシーで夏バテ退治。

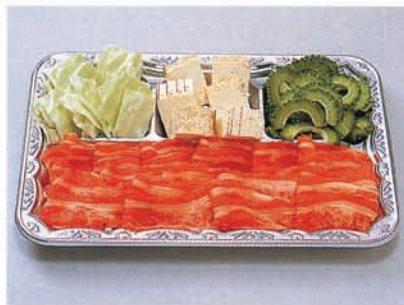


- 商品名 牛肉カルビ焼肉
- 原料肉 チャックリブ
- 目安売価 580円(5mm厚、肉量200g)



## 牛バラ肉のゴーヤチャンプル

訴求コピー このほろ苦さ、食欲をそそります。



- 商品名 牛肉バラ切落し
- 原料肉 カルビプレート
- 目安売価 480円(1.5mm厚、肉量200g)

## 野菜とお肉の夏 関連販売イメージ

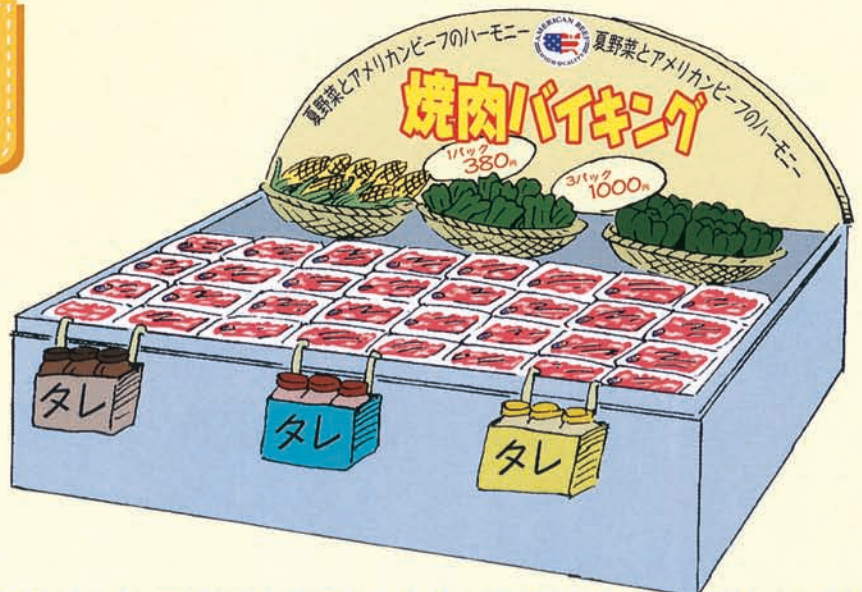
### 焼肉バイキングの売り方

- 焼肉バイキング(内臓肉も含め)

1パック380円 3パック1000円

(メインの焼肉(ex.カルビ焼肉)  
+小パック焼肉(ex.内臓肉)  
という売り方もある。)

※タレの関連販売を必ず展開する。



### 秋の旬野菜とアメリカン・ビーフのおいしい関係

実りの秋は食欲の秋。だから、ついつい食べ過ぎてダイエットを気にしている方も低カロリーのアメリカーン・ビーフならおすすめ。美容にもいいビタミン、鉄分が豊富な旬の野菜といっしょに、この秋はおいしくヘルシーに。

#### ●牛肉のたんぱく質の吸収を助ける

何気なく使っているスパイスや合わせる素材によって、たんぱく質の吸収率が高くなります。



#### しょうが

辛味成分が体を温め、胃腸を強化。新陳代謝を促進し、効果的にたんぱく質を吸収する。



#### やまいも

滋養強壮に効く食品。消化酵素ジアスターゼやアミラーゼを多量に含み、牛肉のたんぱく質を効率よく吸収する。さらに新陳代謝を促すコリンも含まれる。



#### えのき

日本人が最も食べているきのこ。ビタミンB群の他、D、リン、カルシウムが多い。消化されにくい食物繊維を多く含むので腸内の環境を整え、牛肉のたんぱく質等の栄養素の吸収を良くする効果がある。

#### ●牛肉のビタミンB群を効果的にとる

ビタミンB群は、単独ではなくB1・B2・B6・B12とグループで摂取すると吸収率がさらに高くなります。



#### しいたけ

旨みのもとグルタミン酸は、代謝を促進し、脳を活性化し老化を防ぐ。ビタミンB12が豊富に含まれ、牛肉との相乗効果が期待され、ビタミンB群の摂取が促進される。

#### しめじ

ビタミンB1、B6、B12といった頭脳強化ビタミンが多い。これは牛肉のビタミンB群との相乗効果で、エネルギー代謝促進、美容効果、老化防止などの効果がある。



#### にんじん

ビタミンB1、B2、B6が含まれ、ビタミンB群のグループ摂取に効果的。熱分解しないカロチン、ビタミンCも多く、新陳代謝を促進し、免疫力を上げる。たんぱく質や鉄分の吸収を高める。

#### エリンギ

しめじと近い性質のきのこ。ビタミンB群が豊富で牛肉のビタミンB群と合わせ、それぞれの吸収を助け合う。また、食物繊維が多いので腸内環境を整え、その他の栄養素の吸収を促進する。



#### ●牛肉の鉄分の吸収を促進する

ビタミンCや葉酸を含む素材と合わせて摂取することで鉄分の吸収率がさらにアップ。



#### 大根

ビタミンCが豊富に含まれ、牛肉の鉄分吸収に効果的。消化吸収酵素・ジアスターゼも含有し、牛肉のたんぱく質の吸収を助ける。食物繊維も多く、ミネラルの吸収を促進する。



#### じゃがいも

熱に壊れにくい優れたビタミンCを豊富に含み効率的な鉄分吸収が望める。葉酸も含有し鉄分の吸収を促進。食物繊維は牛肉の他の栄養素の吸収を助ける。



#### まいたけ

ビタミンB1、B2、エルゴステロール(ビタミンDの前駆体)、食物繊維の他、亜鉛、カリウム、鉄などのミネラルも含まれているバランスきのこ。牛肉の鉄分吸収を助け、ビタミンB群の吸収に相乗的に働く。



売り場に変化を! メニューを感じる売り場づくり

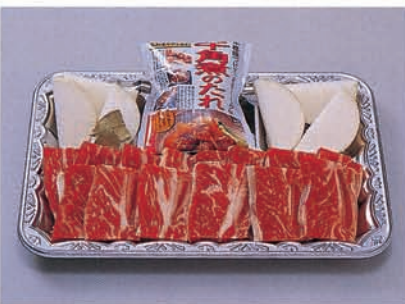
牛肉ときのこのオイスターソース炒め  
 訴求コピー 牛肉と秋の味覚のいい出会い。



- 商品名 牛肉肩ロース切落し
- 原料肉 チャックアイロール  
トップブレッドマッスル  
カルビプレート
- 目安売価 480円 (1.5mm厚、肉量200g)



牛肉と大根の煮物  
 訴求コピー 大根に肉の旨味が良くしみて、ホクホク旨い。



- 商品名 牛肉骨付カルビ(冷凍)
- 原料肉 ボンインショートリブ  
カルビプレート  
テール
- 目安売価 480円 (7mm厚骨每カット、肉量250g)

野菜とお肉の 秋  
 関連販売イメージ

料理メニューとして中華炒めでくった場合  
 料理メニューを3~4品提示し、それぞれにアメリカンビーフの切落し肉等を対応させる。各メニューに、対応する関連販売商品(オイスターソース、豆板醤、テンメン醤、ライスペーパー、ビーフン)は各アイテムの前に陳列販売する。きのこは後部に大量陳列し、全てのメニューに対応させる。



## 冬の旬野菜とアメリカン・ビーフのおいしい関係

この季節には、鍋物や煮物によく合う野菜が旬を迎えます。冬は何より身体を暖めてくれる料理がうれしいですね。栄養たっぷりのアメリカン・ビーフと野菜の組み合わせで身体を暖めながら、寒さで低下しがちな体力に元気をプラス。

## ●牛肉のたんぱく質の吸収を助ける

何気なく使っているスパイスや合わせる素材によって、たんぱく質の吸収率が高くなります。



## 大根

消化酵素を多く含み、牛肉のたんぱく質の消化吸収を助ける。葉にもビタミンB群、ビタミンCなどの栄養が豊富。根の部分は、生食の方が酵素やビタミンCの効果が高い。

## にんにく

血行促進・新陳代謝をスムーズにし、たんぱく質を効率よく吸収する。



## 葉ねぎ

ビタミンCが豊富に含まれ、牛肉の鉄分を効果的に吸収する。硫化アリルを含み、ビタミンB1の吸収を促進、さらに消化液の分泌を盛んにし、たんぱく質の吸収を高める。ビタミンA、B1、B2、カルシウム、鉄分ともに多く、牛肉との摂取バランスが良い。



## ●牛肉のビタミンB群を効果的にとる

ビタミンB群は、単独ではなくB1・B2・B6・B12とグループで摂取すると吸収率がさらに高くなります。



## さといも

ビタミンB1、B2、B6が含まれ、ビタミンB群のグループ摂取が効果的。良質のたんぱく質、特にアミノ酸のリジンがあり、カリウムが多く含まれている。

## 長ねぎ

硫化アリルがビタミンB1を効果的に吸収する。さらに胃腸を整え、たんぱく質の吸収を助ける。ビタミンB1、B2、B6も含まれ、ビタミンB群のグループ摂取にも効果的。



## ごぼう

ビタミンB1、B2、B6が含まれ、牛肉のビタミンB群との相乗効果に効く。カルシウム、リジンを含み、さらに食物繊維が多く、体内環境を整え、牛肉の他の栄養素を効率よく吸収するように促す。



## ●牛肉の鉄分の吸収を促進する

ビタミンCや葉酸を含む素材と合わせて摂取することで鉄分の吸収率がさらにアップ。



## 白菜

ビタミンCを多く含み、牛肉の鉄分の吸収を促進する。鉄分も含まれ、ダブル摂取効果。ビタミンCはキムチ等漬物での摂取が効率よい給源となる。



## 春菊

胃腸を丈夫にし、胃もたれ、胸やけに効果があり、たんぱく質の消化を助ける。さらに、ビタミンCも多く含まれ牛肉の鉄分の吸収を促進。鉄分も多くダブル摂取効果がある。



## ホウレンソウ

ビタミンCが豊富でお浸し一人前で一日分がとれる程。さらに鉄分を含んでいるので、牛肉の鉄分と組み合わせ、さらに多くとれる。増血作用のある葉酸やマンガンも含んでおり、鉄分吸収には強い味方。



## カリフラワー

熱に強いビタミンCが非常に多く含まれ、牛肉の鉄分を効率よく吸収する。鉄分も豊富で、鉄分の吸収をさらに促進。ビタミンB1、B2、B6も含み、ビタミンB群吸収の相乗効果がある。



Winter



売り場に変化を! メニューを感じる売り場づくり



## すきやき

訴求コピー 美味しくほかほか、冬の定番。

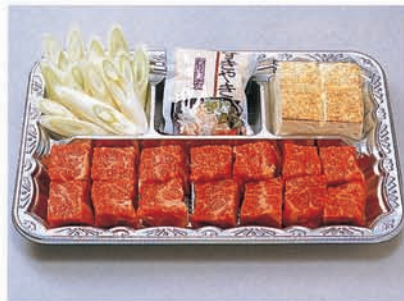


- 商品名  
牛肉肩ロースうす切り
- 原料肉  
チャックアイロール  
リブアイロール  
カルビプレート
- 目安売価  
980円(1.5mm厚、肉量500g)



## 牛鍋

訴求コピー いつもとちがう、今夜のお鍋。



- 商品名  
牛肉カルビ角切り
- 原料肉  
ボンレスショートリブ  
チャックアイロール  
チャックリブ  
リブフィンガーミート
- 目安売価  
1480円(2cm角切り、肉量300g)

## 野菜とお肉の冬 関連販売イメージ

### すきやきと牛鍋の訴求例

チャックアイロール一品を使ってすきやき(切落し)、角切り(2cm角)の2アイテムをつくる。共に大小2SKUとする。

**大600g / 680円 小300g / 380円**

※小は2~3人前、大は4~5人前として訴求する。  
すきやきと牛鍋の由来(歴史)を掲示するとより効果大。



# Curry

年中商品だけに各種切り方で変化をつけたい。  
また、切落し肉の料理訴求としてハヤシライスも強化する。



ブチカレー



レギュラーカレー



三角カレー



フィンガーミートカレー



ハヤシライス切落し



ハヤシライス  
関連販売イメージ



ハヤシライス関連商品

# カレーとシチューの

TOPICS

強化  
拡販

カレー・シチュー売場



シチュー  
関連販売イメージ



バラシチュー



スネシチュー

# Stew

月桂樹(ローリエ)の葉を1枚、2分割して添付してあげる。  
最初に肉塊の表面に焼き目を入れてから料理に使うとい  
った方法もアピールする。



[ アイテム強化篇 ]

### 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

### 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

### 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

### 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



# アメリカン・ビーフの 週中の販促と強化アイテム

## 個食セットの強化

個食がコンビニエンスストア、ファストフードにとられている。価格ラインを280～380円に押さえ、調理時間も15分以内であることを訴え、セットメニューをつくる。販促物は簡単にできるメニューを訴えるために料理の3連続写真、料理時間を盛り込み、ビジュアルなものを作成する。



## 個食セットの強化アイテム



- 商品名 牛肉肩ロースすきやきセット(1人前)
- 原料肉 チャックアイロール
- 目安売価 380円(1.5mm厚、肉量100g)

牛すき鍋



- 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)
- 目安売価 280円(1.2mm厚、肉量80g)

ローストビーフ  
サラダ



- 商品名 牛肉カルビキムチチゲセット(1人前)
- 原料肉 カルビプレート
- 目安売価 380円(1.5mm厚、肉量100g)

キムチチゲ



- 商品名 牛肉バラ牛丼セット(2人前)
- 原料肉 カルビプレート
- 目安売価 380円(1.5mm厚、肉量200g)

牛丼

## 売場の展開



個食セット売場展開例

# 牛肉と野菜のセットの強化

野菜と肉とタレで各種の簡単野菜炒めができる。家庭にあるフライパンで15分で出来上がりを訴える。朝から品揃えするのではなく、夕方対応として4時頃から売場の商品をセット商品(ミート惣菜)に切り換えてゆく。当日切った切落しを夕方の忙しいお客様の為に料理メニューそのものの商品に切り換える。

## 売場の展開

3連メニューPOPの展開例



肉・野菜セット売場展開例



### 手軽・簡単! 牛肉と野菜の炒めものメニューの強化アイテム



- 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 480円(1.5mm厚、肉量250g)

塩野菜炒め  
セット

調理時間  
15分



- 商品名 牛肉モモ切落し(味付)
- 原料肉 トライチップ
- 目安売価 480円(1.5mm厚、肉量200g)

味噌野菜  
炒めセット

調理時間  
15分



### を使わないヘルシーレンジメニューの強化アイテム



- 商品名 牛肉カルビ切落し
- 原料肉 カルビプレート
- 目安売価 280円(1.5mm厚、肉量80g)

塩野菜炒め  
セット

レンジで  
5~6分



- 商品名 牛肉モモうす切りカツレツ
- 原料肉 トライチップ
- 目安売価 280円(5mm厚、肉量80g)

うす切り  
カツレツ

レンジで  
5~6分

# アメリカン・ビーフの週末の販促と強化アイテム

## ファミリーセットの強化

週末はファミリーセットを強化する。外食にうばわれている、週末の食事を1つのセットに盛り付けることにより、具体的メニュー提案とする。さらにファミリー（3～5人）用のセット価格が外食で食べるより、かなり経済的であることを強く訴える。週末ファミリーセットは、毎週変えるぐらいの意気込みがほしい。



## 売場の展開



ファミリーセット売場展開例

## ファミリーセットの強化アイテム



- 商品名 牛肉カルビ切落し
- 原料肉 カルビプレート
- 目安売価 980円(1.5mm厚、肉量600g)

キムチチゲ



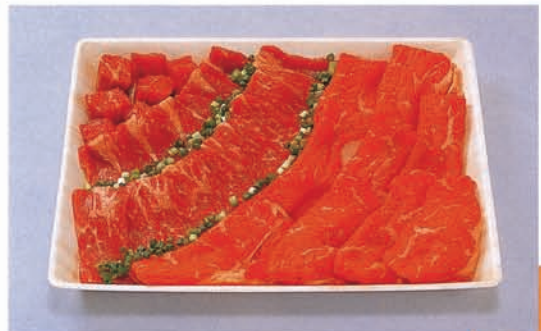
- 商品名 牛肉肩ロースうす切り
- 原料肉 チャックアイロール
- 目安売価 980円(1.5mm厚、肉量500g)

すきやき



- 商品名 牛肉焼肉セット
- 原料肉 チャックリブ/しま腸/タン
- 目安売価 980円/セット

野菜と焼肉セット



- 商品名 牛肉焼肉セット
- 原料肉 チャックアイロール
- 目安売価 980円(肉量600g)

大皿焼肉セット



- 商品名 牛肉肩ロース切落し
- 原料肉 チャックアイロール
- 目安売価 980円(1.5mm厚、肉量500g)

プルコギ



- 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 980円(1.5mm厚、肉量500g)

ちゃんちゃん焼



売り場に変化を! メニューを感じる売り場づくり

# ステーキアイテムの強化

ステーキの売上が不振の中、1枚または1パック500円のステーキをメインに売場展開し、食べ方も和風で訴求してみる。おろし、醤油、わさびといった和風で身近なイメージを提案してみたい。

## 売場の展開



ミディアムステーキ売場展開例



和風ステーキ売場展開例

3連メニューPOPの展開例



## ステーキの強化アイテム

### 肩ロースステーキ



- 商品名 牛肉肩ロース厚切りステーキ
- 原料肉 チャックアイロール
- 目安売価 580円(200g×2枚)

### 和風おろしステーキ



- 商品名 牛肉サーロインステーキ
- 原料肉 スターキレディー
- 目安売価 1280円(150g×2枚)

### スティックステーキ



- 商品名 牛肉カルビスティックステーキ
- 原料肉 チャックリブ
- 目安売価 580円(2cm×3cm角、肉量300g)

### ローストビーフ味噌片焼



- 商品名 ローストビーフ味噌片焼ステーキ
- 原料肉 グースネックラウンド
- 目安売価 580円(80g×2枚)



# サラダ(生食) フェア

生食コーナーは春野菜を取り込んだ商品づくりとし、サラダ感覚で訴求する。1パック280円と480~680円の2SKUとし、メインは280円、買上げ点数を上げる。使用するトッピング野菜も、赤、黄ピーマン、大葉、アサツキ、フリルレタス、紫玉ねぎ、イタリアンパセリと週毎に変え、新鮮なイメージが失われないコーナーとする。

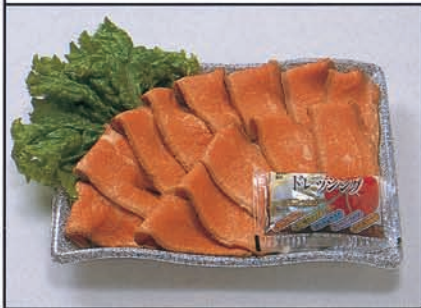
## 売場展開例



サラダ(生食)フェア多段展開例

## サラダ(生食)強化アイテム

### ● 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)
- 目安売価 280円(1.2mm厚、肉量80g)

### ● ローストビーフカルパッチョ



- 商品名 ローストビーフ
- 原料肉 ゲースネックラウンド
- 目安売価 580円(1.2mm厚、肉量130g)

### ● 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)
- 目安売価 280円(3mm厚、肉量80g)

### ● 牛タタキのつけ盛り



- 商品名 牛肉タタキのつけ盛り
- 原料肉 トップラウンド(キャップオフ)
- 目安売価 280円(1.5mm厚、肉量80g)



## 韓国フェア

現在、日本人が最も多く行く海外である韓国、しかも女性に人気の韓国。韓国料理は今、ブームとなっている。①野菜を肉と一緒に。②キムチに含まれるカプサイシン——韓国料理の特徴は健康イメージそのものである。関連販売としてのサンチュ、トック(韓国餅)、コチュジャン、冷メンも含め、にぎやかな催事とする。メニューとしては、キムチチゲ、プルコギ、カルビクイ、クッパ等がある。

### 売場展開例



韓国フェア売場展開例



キムチ鍋売場展開例



韓国焼肉売場展開例

#### ●キムチチゲ(ファミリーセット)



- 商品名 牛肉カルビ切落し
- 原料肉 カルビプレート
- 目安売価 980円(1.5mm厚、肉量600g)

#### ●プルコギ



- 商品名 牛肉肩ロース切落し
- 原料肉 チャックアイロール
- 目安売価 980円(1.5mm厚、肉量500g)

### 韓国フェア強化アイテム

#### ●キムチチゲ(個食タイプ)



- 商品名 牛肉カルビキムチチゲセット(1人前)
- 原料肉 カルビプレート
- 目安売価 380円(1.5mm厚、肉量100g)

### 鍋フェア

うす切り肉、切落し肉を鍋物訴求するだけでなく、野菜、スープ等まで入った鍋物セットで強化。各種創作鍋で売場をどんどん変化させてみる。

- [例]
- 季節に応じた野菜で(ex.きのこ鍋)
  - ホールトマトを関連販売してイタリア風すきやき
  - ささがきゴボウを入れて柳川風すきやき
  - 餅を入れて力鍋
  - 湯葉をいれて湯葉鍋

### 売場展開例



鍋フェア多段展開例

### 鍋フェア強化アイテム

#### ● すきやき



- 商品名 牛肉肩ロースうす切り
- 原料肉 チャックアイロール
- 目安売価 980円(1.5mm厚、肉量500g)

#### ● 柳川風すきやき



- 商品名 牛肉肩ロース切落し
- 原料肉 チャックアイロール
- 目安売価 980円(1.5mm厚、肉量500g)

#### ● きのこ鍋



- 商品名 牛肉肩ロースうす切り
- 原料肉 チャックアイロール
- 目安売価 980円(1.5mm厚、肉量500g)

#### ● キムチチゲ



- 商品名 牛肉カルビ切落し
- 原料肉 カルビプレート
- 目安売価 980円(1.5mm厚、肉量600g)

#### ● イタリア風すきやき



- 商品名 牛肉ロースうす切り
- 原料肉 リブアイロール
- 目安売価 1480円(1.5mm厚、肉量400g)

### 関連販売例



イタリア風すきやき

## しゃぶしゃぶ

しゃぶしゃぶは週末に強化したい。扇トレーでのタテ割りコーナー化、平ケースでの野菜を含めた催事展開等お客様に見えるしゃぶしゃぶコーナーとする。100g100円台(バラ系)から300円台(ロース)まで、実施する週により、価格ラインを選ぶ。関連販売の野菜を春菊、ホウレンソウ、チンゲンサイ、ポイルタケノコ、マツタケスライスと変化させたり、スープをキムチスープ、鶏ガラスープなどで変化させてみる。

## 売場展開例



しゃぶしゃぶ多段展開例

## しゃぶしゃぶ強化アイテム

### ●カルビ肉しゃぶしゃぶ



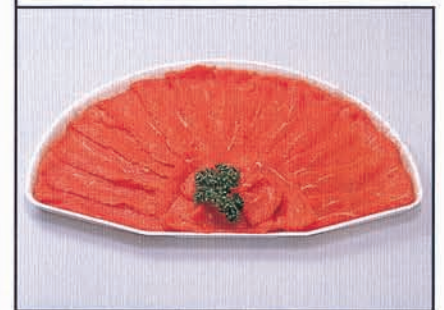
- 商品名 牛肉上カルビしゃぶしゃぶ
- 原料肉 ボンレスショートリブ
- 目安売価 980円(1.2mm厚、肉量300g)

### ●ロース肉しゃぶしゃぶ



- 商品名 牛肉ロースしゃぶしゃぶ
- 原料肉 リブアイロール
- 目安売価 980円(1.2mm厚、肉量300g)

### ●モモ肉しゃぶしゃぶ



- 商品名 牛肉モモしゃぶしゃぶ
- 原料肉 トライチップ
- 目安売価 780円(1.2mm厚、肉量300g)

### ●バラ肉しゃぶしゃぶ



- 商品名 牛肉バラしゃぶしゃぶ
- 原料肉 カルビプレート
- 目安売価 480円(1.2mm厚、肉量400g)

### ●ロース&バラ肉しゃぶしゃぶ



- 商品名 牛肉ロース&バラしゃぶしゃぶ
- 原料肉 リブアイロール/カルビプレート
- 目安売価 980円(1.2mm厚、肉量400g)





---

〈発行〉米国食肉輸出連合会 (USMEF)

東京事務所 〒107-0052 東京都港区赤坂1-6-19 KY溜池ビル5F TEL.03-3584-3911 FAX.03-3587-0078  
ホームページアドレス <http://www.americanmeat.jp>

〈監修〉株式会社 プラジュニアン

有限会社 本多ダイエトリサーチ  
赤堀料理学園 副校長

代表取締役 得丸 哲士

医学博士・管理栄養士 本多 京子  
管理栄養士 赤堀 博美