

アメリカン・ミートの
おいしいスタイル

Be&Po

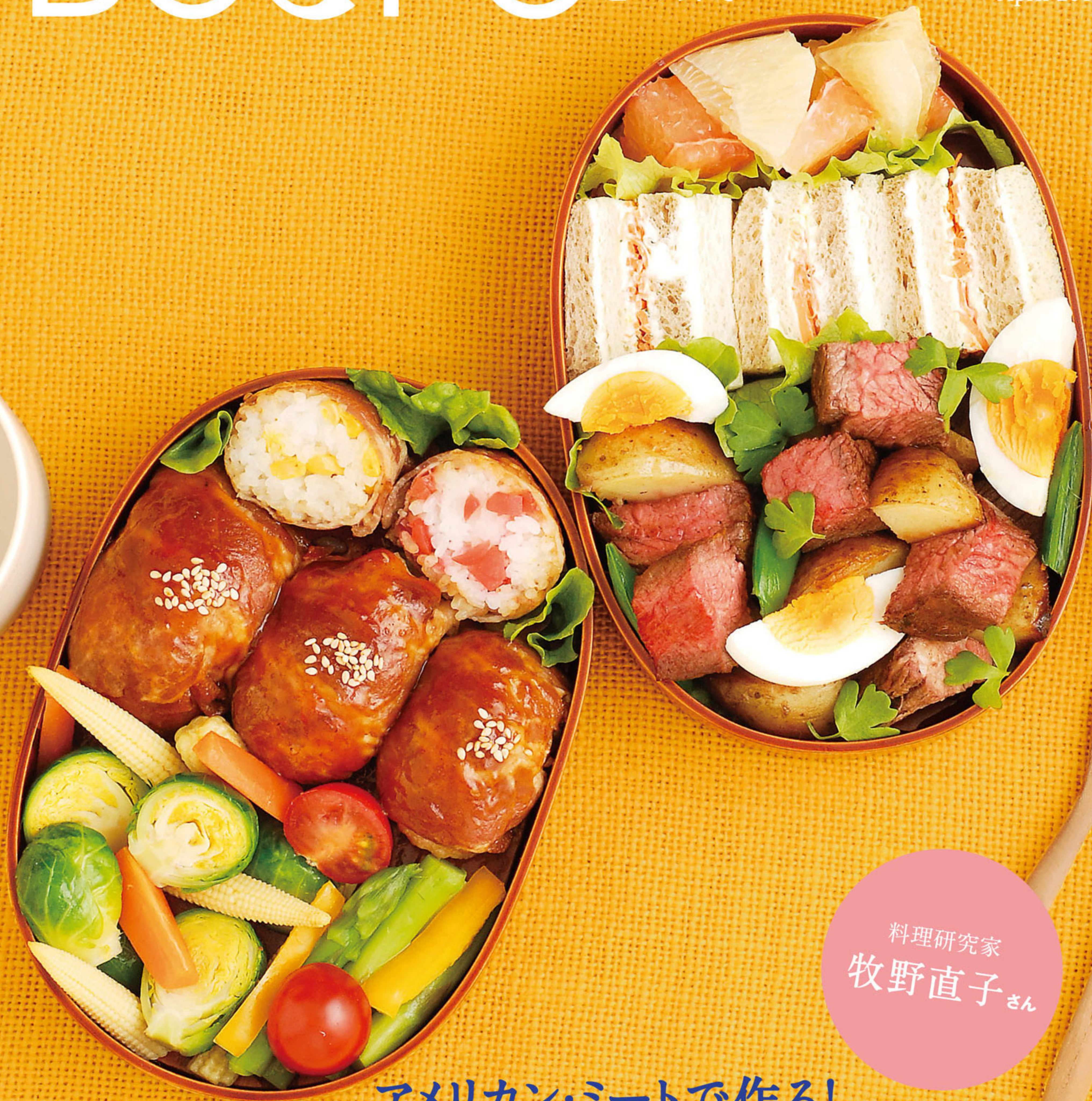
Taste of
America

ビー・アンド・ポ

4

vol.29

April 2010



料理研究家
牧野直子さん

アメリカン・ミートで作る!

春を彩るにぎやかお弁当



16 アメリカン・ミート 何でもQ&A 〈ビーフ編〉

18 **新企画** ワタナベマキさんが提案

アメリカン・ミートと見つける、 楽しい暮らし 〈家族で囲む、春の食卓〉



20 インフォメーション 〜アメリカン・ミートの楽しい情報〜

21 アメリカ食文化紀行

22 読者がチャレンジ！ アメリカン・ミートと過ごすおいしい生活

23 ウェルカム！アメリカン・ミートランド



RECIPE

今回の
表紙レシピ



右／アメリカン・ビーフのホットサラダ弁当
左／アメリカン・ポークの肉巻きおにぎり弁当



「アメリカン・ビーフのホットサラダ」

材 料 (4人分)

アメリカン・ビーフ ショートリブ(かたまり)
..... 350g
塩、こしょう..... 各少々
にんにく(すりおろし)..... 少々
新じゃがいも..... 4個
スナップえんどう..... 8本
サラダ油..... 大さじ1
ゆで卵..... 2個

【ドレッシング】

オリーブオイル... 大さじ4
白ワインビネガー(または酢)
..... 大さじ2
はちみつ 大さじ1
塩、こしょう 各少々

作 り 方

1. アメリカン・ビーフは全体に塩、こしょう、にんにくをすりこむ。新じゃがいもとスナップえんどうは熱湯でゆでておく。
2. 熱したフライパンにサラダ油をひき、アメリカン・ビーフを両面焼く。好みの焼き加減になったら取り出し、サイコロ状に切り分ける。
3. ドレッシングの材料を大きめのボウルに混ぜ合わせ、そこに1の野菜、2のアメリカン・ビーフを加えて混ぜる。最後にくし形に切ったゆで卵を加えて軽くあえる。弁当箱に詰める。

※メニューの組み合わせ例：

にんじんとクリームチーズのサンドイッチ、グレープフルーツのマリネなど



「アメリカン・ポークの肉巻きおにぎり」

材 料 (8個分)

アメリカン・ポーク ロース(薄切り)..... 16枚
温かいご飯..... 2合分
塩..... 少々
焼き肉のたれ(市販) 100cc
サラダ油..... 適宜
カリカリ梅..... 12個
白ごま..... 適宜
コーン(缶詰)..... 大さじ4

作 り 方

1. アメリカン・ポークは焼き肉のたれに10～15分ほど漬けておく。カリカリ梅は種を取り、細かく刻む。
2. ご飯を2等分して別々のボウルに入れ、片方にコーンと塩を、もう片方にはカリカリ梅を加えて混ぜる。それぞれで小さめのおにぎりを4つずつ作る。
3. 1のアメリカン・ポークの汁気を切り、2のおにぎり1個につき、肉2枚を全体に巻きつける。熱したフライパンにサラダ油をひき、おにぎり全体を焼いて肉に火を通す。白ごまをのせ、弁当箱に詰める。

※メニューの組み合わせ例：温野菜のサラダ、塩ゆでアスパラ、ミニトマトなど



INDEX



料理研究家 牧野直子 さんに習う

アメリカン・ミートで作る!

4

春を彩るにぎやかお弁当



アメリカン・ビーフ サーロインのピーナッツサテ弁当

6

アメリカン・ポーク ヒレのびっくりカツ弁当

8

Be&Poインタビュー 前編

「息子のお弁当は味とボリュームが大切。

主役はやっぱりお肉料理です」

9

アメリカン・ポーク 肩ロースのジューシー煮豚の手巻き弁当

10

アメリカン・ビーフ 肩ロースの2色のアスパラロール弁当

12

15分で作れる!

アメリカン・ミートの 早ウマお弁当レシピ

13

Be&Poインタビュー 後編

「アメリカン・ミートをおいしく食べて、
元気で幸せな毎日を過ごしましょう」

14

有名料理人が伝授!

定番料理の基礎とコツ <和食編>

「なすび亭」吉岡英尋さん



Be&Po Taste of America
ビーアンドポ

「Be&Po」4月号

Vol.29

料理研究家
牧野直子さん
に習う

春を彩るにぎやかお弁当

春のやさしい日差しに誘われて、どこかに足をとばしてお花見？
近所の公園にお散歩？どこかに足をのばしてお花見？
おいしいアメリカン・ミートのお弁当を持って、さあ出発！



アメリカン・ビーフ サーロインの

ピーナッツサテ弁当

お弁当は手で持って食べられるなど、食べやすさも重要ポイント。やわらかいアメリカン・ビーフを、インドネシア風のダイナミックなくし焼きでいただきます。こっくり濃厚な甘いたれが、肉本来の濃いうまみをいっそう際立たせます。おつまみにも最適！

材料 (4人分)

アメリカン・ビーフ サーロイン(ステーキ用) 400g
【ピーナッツだれ】
ピーナッツバター(無糖) 大さじ3
しょうゆ、サラダ油 各大さじ1
砂糖 小さじ1
おろしにんにく 少々
赤唐辛子(小口切り) 1本分
芽キャベツ 8個

作り方

- 1: アメリカン・ビーフは一口サイズに切り、混ぜ合わせておいたピーナッツだれに15分ほど漬ける。
- 2: 芽キャベツは熱湯で1～2分ゆでる。
- 3: 1のアメリカン・ビーフのたれをぬぐい、2と交互に竹ぐしにさす。焼くときに竹ぐしが焦げないように、アルミ箔を巻いておく。
- 4: 上下両火タイプのグリルに3を入れ、中火で5～6分、アメリカン・ビーフに火が通るまで焼く。※片火タイプのグリルなら、片面を4～5分焼いて裏返し、さらに2分ほど焼く。

☆メニューの組み合わせ例: 卵ときゅうりのサンドイッチ、ゆでたとうもろこし、プチトマト、フルーツマリネなど

アメリカン・ミート だからおいしく作れる Point



◀ アメリカン・ビーフの表面をたれでコーティングし、ジューシーなうまみを閉じ込めます。ビーフのうまみに甘めのたれが好相性。

▶ 肉質がきめ細かくてやわらかいアメリカン・ビーフは、グリルであぶるように焼くとおいしさがより引き立ちます。



料理研究家
牧野直子さん





アメリカン・ポーク ヒレの

びっくりカツ弁当

低脂肪・低カロリーのアмерикан・ポーク。中でもとくにヘルシーなヒレなら、揚げ物も安心して楽しめます。ふんわりとやわらかいお肉の中にはコクのある明太マヨネーズをはさみ、味のアクセントにしました。食べればみんな笑顔になる、サプライズつきのメインディッシュです。

材料 (4人分)

アメリカン・ポーク ヒレ(かたまり) 1本
塩、こしょう 各少々

【A】

辛子明太子 1/2腹
マヨネーズ 大さじ1

小麦粉、卵、パン粉 各適量
揚げ油 適量

作り方

- 1: Aの辛子明太子は薄皮を除き、中身をマヨネーズと混ぜる。
- 2: アメリカン・ポークは端から2cm厚さに切り、厚みが半分ほどになるようにたたいてのばす。塩、こしょうをふり、2枚を一組にし、1枚の真ん中に1を塗り、もう1枚を上からのせる。肉の端を軽くおさえて2枚をくっつける。
- 3: 2に小麦粉、溶き卵、パン粉を順につけ、170℃の揚げ油で返しながら5分ほど揚げる。

☆メニューの組み合わせ例: いんげんのピカタ、コールスロー、おにぎりなど



アメリカン・ミート だからおいしく作れる Point



◀ 脂肪の少ないアメリカン・ポークのヒレは、パンチのある明太子と好相性。ソースを中にはさむので、そのままおいしく食べられます。

▶ アメリカン・ポークは肉質がとてもやわらか。ヒレは脂肪が少なくヘルシーなのに、火を通してパサつかずジューシーなまま。





料理研究家
牧野直子
さん



PROFILE

管理栄養士の資格をもち、家庭で簡単に作れて元気になるレシピが好評。料理教室では、「優しい語り口でわかりやすく、実践的」と幅広い年齢層から支持されている。

息子のお弁当は味とボリュームが大切 主役はやっぱりお肉料理です

**息子も夫もお肉大好き
お弁当はいつも
肉料理が中心**

息子が小さいとき、休日にお弁当を持って家族でよく出かけていました。子供や主人が喜ぶのは、やっぱり肉料理。しょうが焼きやトンカツ、野菜の牛肉巻きが定番でした。

普段の食事はもちろん、お弁当に使う食材としても、アメリカン・ポークは理想的な食材です。しっかり熟成されているため、

肉自体のうまみが濃く、塩、こしょうでソテーするだけでも十分おいしく仕上がります。また、脂肪が少ないので、時間が経っても脂っぽさが気になりません。肉質がきめ細かいので食感もやわらかいまま。息子も大のお気に入りです。

**サッカーの試合に
持たせるおにぎりは
肉のおかずが大好評**

息子は今、サッカーチームに所属していて、休日にはよく試合に出かけます。お弁当はおにぎりだけと決められているので、お母さんたちは具に焼き肉やから揚げなどを工夫して詰めています。それを知らない私がおかのおにぎりを持たせたところ、友達のお肉入りのおにぎりがすごくうらやましかったそう…。子供には食べごたえのあるお肉料理が一番なんです。

アメリカン・ビーフは、たんぱく質やビタミンB群、鉄分など、成長期の子供に必要な栄養が豊富な

ので、わが家でも積極的に取り入れています。また、和牛に比べて低脂肪・低カロリーなので、食べ盛りの子供がたくさん食べても安心。私たち夫婦にとってもうれしいですね。

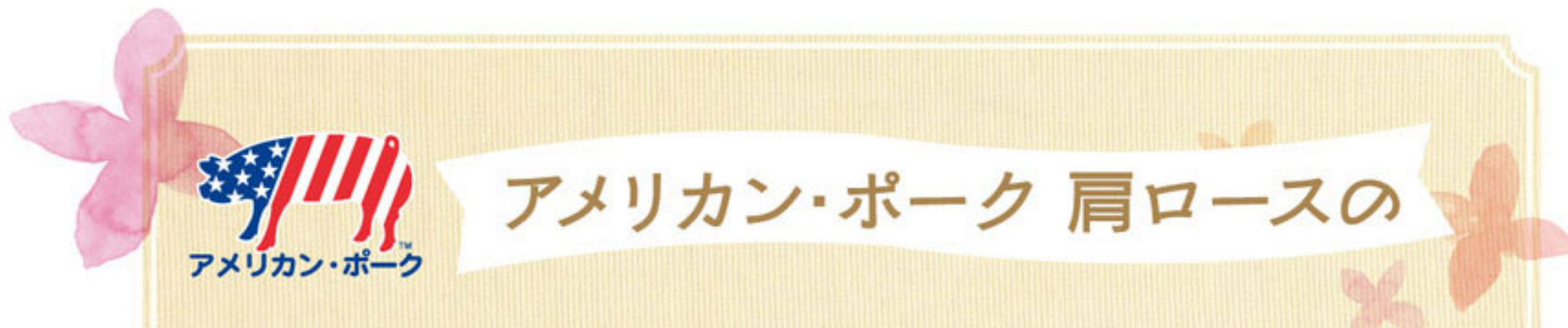
**母から受け継いだ味を
息子にも伝えたい**

私の母は、私が大学生になってもお弁当を作り続けてくれました。私、弟、さらに従兄弟の分と、合計5つのお弁当を作っていたので、お肉を買うときはいつもキロ単位！思い出の味は、薄切りの牛肉を炒めてパンにはさむビーフサンド。シンプルですが、とてもおいしくて大好きでした。次は私が息子に、ヘルシーなアメリカン・ビーフで作ってあげたいですね。

この夏から息子の小学校の給食室が改修工事に入るので、しばらくお弁当生活が始まります。毎日のお弁当作りはちょっと大変ですが、おいしくて栄養満点のアメリカン・ビーフとポークをこれからも大いに活用したいと思います。そして、私が母から受け継いだ思い出の肉料理を、今度は息子に伝えていきたいですね。

10歳の男の子のママでもある牧野さん。お弁当には肉料理をリクエストされることが多いそうです。ジューシーでやわらかいアメリカン・ミートは、お弁当にぴったりの食材だと語ります。





アメリカン・ポーク 肩ロースの

ジューシー煮豚の手巻き弁当

肉質のやわらかいアメリカン・ポークを、まず紅茶で煮て風味をつけてから、漬け汁に漬け込みます。野菜や海苔を別で用意し、食べるときに手巻きにするのが楽しい。アメリカン・ポークのうまみが溶け出た漬け汁は、煮詰めてたれにしてもおいしいです。

アメリカン・ミートだから
おいしく作れる **Point**



◀ アメリカン・ポークは肉質のきめが細かいので、中まで十分に味がしみ込みます。

◀ 煮るときは、弱めの中火が最適。程よい火加減で、やわらかいアメリカン・ポークをさらにジューシーに仕上げます。

材料 (作りやすい分量)

アメリカン・ポーク 肩ロース(かたまり) …… 500～600g
紅茶のティーバッグ …… 1個

【漬け汁】

しょうゆ …… 1/2カップ
酒、酢、みりん …… 各1/4カップ
はちみつ …… 大さじ2
粒黒こしょう …… 少々

酢飯、焼き海苔、好みの野菜(サラダ菜、貝割れ菜、青じそ、赤パプリカなど) …… 各適量



作り方

- 1: 鍋にアメリカン・ポークがかぶるくらいの水を入れて沸騰させる。アメリカン・ポークとティーバッグを入れ、再び沸騰したら弱めの中火にし、15分煮たらティーバッグを取り出す。アメリカン・ポークはさらに15分、中に火が通るまで煮る。
- 2: 漬け汁の材料を厚手のビニール袋に入れて混ぜる。1のアメリカン・ポークを鍋から取り出して熱いうちに漬け込み、30分～1時間おく。
- 3: アメリカン・ポークを袋から取り出し、薄切りにする。好みの野菜や酢飯とともに弁当箱に詰め、好みで手巻きにして食べる。



アメリカン・ビーフ 肩ロースの

2色のアスパラロール弁当

緑と白、2色のアスパガスが春らしさを演出。肉本来のうまみが楽しめるアメリカン・ビーフを組み合わせることで、ボリューム満点のおかずになります。パンチのきいた手作りソースをつけて、長いままガブリ！ ホワイトアスパガスは、生が手に入ればよりおいしく作れます。

材料 (4人分)

アメリカン・ビーフ 肩ロース(薄切り).....300g
塩、こしょう、小麦粉.....各少々
グリーンアスパガス.....1束
ホワイトアスパガス(缶詰).....1缶
サラダ油.....大さじ1

【わさびクリーム】

サワークリーム.....1/4カップ
練りわさび.....小さじ1

【サルサソース】

トマト(湯むきしてさいの目切り).....1個
玉ねぎ(みじん切り).....1/8個分
セロリ(みじん切り).....1/4本分
パセリ(みじん切り).....大さじ1/2
おろしにんにく.....少々
オリーブオイル.....大さじ2
塩.....小さじ1/4
粗びきこしょう.....少々

作り方

- 1: グリーンアスパガスは根元の硬い部分を切り落とし、下の部分の皮をピーラーで薄くむく。ホワイトアスパガスは缶汁をきる。
- 2: アメリカン・ビーフを広げて塩、こしょう、小麦粉を順にふり、アスパガス2種にそれぞれ斜めに巻く。
- 3: フライパンにサラダ油を中火で熱し、2の巻き終わりを下にして入れ、転がしながら4〜5分焼く。アメリカン・ビーフにほどよい焼き色がついたらふたをし、弱火で2〜3分蒸し焼きにしてグリーンアスパガスに火を通す。
- 4: サルサソースとわさびクリームの材料をそれぞれ混ぜ合わせる。3とともに弁当箱に詰める。

☆メニューの組み合わせ例: 紫玉ねぎのサラダ、フライドポテト、ターメリックのおにぎりなど



アメリカン・ミート だからおいしく作れる Point



◀ 味わいが濃厚なアメリカン・ビーフは、薄切りでもうまみがしっかりのっています。たけのこを巻いてもおいしいです。

▶ 表面を香ばしく焼きつけたら、ふたをして蒸し焼きに。アメリカン・ビーフにやさしく熱がまわり、肉のうまみが際立ちます。





15分で作れる!

Recipes in Only 15 Minutes

アメリカン・ミートの **早ウマ** お弁当レシピ

うまみたっぷりのアメリカン・ミートを上手に活用すれば、おいしいお弁当がパパッと15分で完成します!



アメリカン・ポーク ロースの ヨーグルト味噌漬け弁当

「ヨーグルト+味噌」という異色の組み合わせですが、驚くほどまろやかでコクのある味に仕上がります。アメリカン・ポークはかたまりで漬け込むことで、ジューシーさをキープ。

材料 (4人分)

アメリカン・ポーク ロース(かたまり)…500g

【A】プレーンヨーグルト、味噌…各大さじ2〜3

サラダ油…少々

新玉ねぎ、スナップえんどう…各適宜

作り方

- ①Aを厚手のビニール袋の中で混ぜ合わせ、アメリカン・ポークを漬け込み、冷蔵庫で一晩おく。※3〜4日はこのまま保存可能
 - ②1を1cm厚さに切り、サラダ油を熱したフライパンに入れ、中火で焼き色がつくまで2〜3分焼いて裏返す。ふたをして弱火で3〜4分焼く。取り出して食べやすい大きさに切る。
- ※アメリカン・ポークを焼く横で、新玉ねぎや下ゆでしたスナップえんどうを漬けだれ(適宜)とともに炒めると、おいしい副菜に。

【早ウマポイント】

前夜にアメリカン・ポークをたれに漬けておけば、朝は切って焼くだけでOK。味噌とヨーグルトで、しっとりやわらかいアメリカン・ポークが一層風味豊かになります。



アメリカン・ビーフ ショートリブの やわらか煮弁当

ショートリブは、アメリカン・ビーフの中でもとくにコクがあり、肉のおいしさが際立つ部位。それをご飯がすすむ甘辛味に煮ます。とろけるようにやわらかい舌触りも楽しんで。

材料 (4人分)

アメリカン・ビーフ ショートリブ(薄切り)…300g

【A】酒…1カップ みりん…大さじ1・1/2

水…1/2カップ 砂糖…大さじ1

【B】しょうゆ…大さじ1・1/2 しょうが(せん切り)…1かけ分

実山椒の佃煮…少々

作り方

- ①アメリカン・ビーフは食べやすい大きさに切る。
- ②鍋にAを煮立て、アメリカン・ビーフを少しずつほぐし入れる。
- ③アメリカン・ビーフの色が変わったらBを加え、汁気が半分程度になるまで煮る。最後に実山椒を散らす。

【早ウマポイント】

鍋ひとつで煮るだけのお手軽メニュー。脂肪の量が程よいアメリカン・ビーフは、煮物にもよく合います。冷蔵庫で4〜5日持つので、たくさん作って夕飯のおかずにするのもおすすめ。

アメリカン・ミートをおいしく食べて 元気で幸せな毎日を過ごしましょう

**アメリカン・ポークで
野菜嫌いも
マナーも克服！**

私が指導している料理教室でよく聞く悩みは、「家族の好き嫌い」と「献立のマナー化」。息子もピーマンが苦手だったので、大好きなポークと一緒に焼きそばに入れたら、お肉のおいしさで完食！以来、ピーマンだけでも食べられるようになりました。

アメリカン・ポークのようなまみの濃いお肉は、他の食材と上手に組み合わせることで、メニューの幅が広がり、好き嫌い克服の助けにもなります。今回紹介した「アメリカン・ポークのヨーグルト味噌漬け」も、意外な組み合わせですが、料理教室でも人気の一品。毎日の食事作りに悩んでいる方は、ぜひアメリカン・ポークを毎日のメニューに取り入れてください。

**アメリカン・ビーフには
「幸せの素」がたっぷり**

「今日のメニューはビーフよ」と聞くと、なんだかうれしくなりますよね。実際、アメリカン・ビーフに多く含まれる必須脂肪酸のアラキドン酸には、体内でアナンダマイドという物質に変わり、脳に働きかけて幸せな気分にする効果があることがわかっています。いわばアメリカン・ビーフは「幸せの素」とも言える食材なんです。以前お仕事でお会いした大女優の方が、毎日

ビーフを召し上がっているとおっしゃっていました。年齢を感じさせないお元気の秘密は、ビーフにあるのかもしれないですね。

また、皆さんに知ってほしいのは、アメリカン・ビーフやポークのかたまり肉の魅力。薄切り肉を買うよりお得で、しかもかたまりのまま調理することでうまみが外に逃げ出さず、仕上りの味が格段にアップするんです。長期間保存するなら、小さめのかたまりに切り分けて冷凍庫に入れておき、使うときに必要な分だけ解凍すればOK。ジューシーでやわらかいアメリカン・ミートをいつでも楽しめます。

**気になる安全面も
徹底管理で安心**

今の時代、食品の安全性はとても気になります。その点でも、アメリカン・ミートは生産から流通まで全工程において徹底したシステムで安全管理されているので、非常に信頼できます。アメリカン・ミートを上手に取り入れ、手作り料理が並ぶ食卓を囲むことは、家族の健康で幸せな生活につながっていきますよ。

牧野直子さんの愛用アイテム



ランチボックス&思い出のクロス
家族で出かけるときはいつもこの3段重ねのランチボックスを使います。カラフルなクロスは母が買ってくれたもので、大学時代、これでお弁当を包んでいました。



冷凍おかず
加熱するだけでよいおかずを1人分ずつ冷凍しておく、お弁当はもちろん、1人の昼食にも便利です。写真はアメリカン・ポークでせん切りにんじんを巻いたもの。



自家製めんつゆ
肉じゃがやきんぴらの味つけのほか、照り焼きやから揚げの下味にも使えます。だしをとったあとの材料は、つくだ煮やふりかけとして再利用。

「自家製めんつゆ」の作り方
混合節70g、干しいたけ5枚、昆布15cm、しょうゆ・みりん各2・1/2カップを鍋に入れて一晩おく。弱火にかけて煮立ったら火を止めてそのまま冷まし、こして冷蔵保存する。冷蔵で3ヶ月保存可能。

アメリカン・ミートは栄養面でも優れたポイントがいっぱい。上手に食事に取り入れることで、笑顔がたえない元気な毎日を過ごすことができます。牧野さんは話します。

有名料理人が伝授！ 定番料理の基礎とコツ

和食編

話題の人気料理人が、アメリカン・ミートを使ったレシピをやさしく伝授。誰でも失敗なくおいしく作れるコツをご紹介します！



「なすび亭」
吉岡英尋さん

「気取らずに和食を楽しんでほしい」という吉岡さん。旬の食材をふんだんに使ったその味わい深い料理は、ミシュランガイド東京 2009で星を獲得。

【レストランデータ】
住所 東京都渋谷区恵比寿1-34-1
TEL 03-3440-2670
<http://www.nasubitei.com/>



アメリカン・ビーフ ショートリブの コクうま牛丼

肉が主役の牛丼には、うまみたっぶりのアメリカン・ビーフが最適。アメリカン・ビーフは脂肪が控えめなので、煮汁も上品な味に仕上がります。すっきりとしたおいしさは、女性の方にもおすすめ！

材料 (4人分)

アメリカン・ビーフ ショートリブ(薄切り) 250g
玉ねぎ 1個
しょうが 1片弱
味噌 大さじ1
温かいごはん 丼4杯分
(好みで)九条ねぎ、紅しょうがなど...各適宜

【合わせ調味料】

醤油 100cc
酒 100cc
砂糖 50g
水 400cc

作り方

1: アメリカン・ビーフは3cm幅に切る。玉ねぎは2mm厚さに切る。しょうがは皮をむいてせん切りにする。

2: 鍋に合わせ調味料、玉ねぎ、しょうがを入れて火にかける。煮立ったら、アメリカン・ビーフをほぐしながら加え、中火で15分煮る。途中、アクが出たら取る。

3: 2に味噌を溶かし入れ、ひと煮立ちしたら火を止め、そのまま10分おいて味をなじませる。丼に盛ったごはんの上にかける。好みで小口切りにした九条ねぎ、紅しょうがなどをのせる。



ここがポイント!

アメリカン・ビーフのやわらかな歯ごたえを楽しむために、煮込み時間は15分が最適。玉ねぎも程よい食感に仕上がる。

ここがポイント!

隠し味に味噌を加えることで、味に深みとコクが出て香りもよくなる。アメリカン・ビーフの豊かなうまみも際立つ。

★1人分のカロリー比較★

アメリカン・ビーフは肉自体のうまみが濃いため、カロリーは控えめでも十分満足のおいしさに。

エネルギー(kcal)

※ごはんのカロリーも含む





アメリカン・ポーク ロースの しょうが焼き

食欲を刺激するしょうがの香りに包まれた、ふっくらジューシーなしょうが焼き。アメリカン・ポークは肉質がきめ細かくて脂っぽさがないので、時間が経ってもおいしくてやわらかなまま。お弁当のおかずにもぴったりです。

材 料 (4人分)

アメリカン・ポーク ロース
(2mm厚さのしょうが焼き用) …… 400g
玉ねぎ …… 1/2個
しょうが …… 2片
(好みで)せん切りキャベツ、ミニトマト
…………… 各適宜

【合わせ調味料】

醤油 …… 大さじ3
みりん …… 大さじ3
砂糖 …… 大さじ1
サラダ油 …… 適宜

作り方

1: 玉ねぎはすりおろす。しょうがは1片はすりおろし、もう1片は皮をむいてせん切りにする。

2: バットなどに合わせ調味料を入れ、1をすべて加え、軽く混ぜる。アメリカン・ポークを1枚ずつ入れ、5分ほど漬け込む。



3: 熱したフライパンにサラダ油をひき、汁気を切ったアメリカン・ポークを重ならないように並べ入れる。焼き色がついたら裏返し、残った漬け汁をかけて全体に絡める。皿に盛り、好みでせん切りキャベツやミニトマトを添える。



ここがポイント!

アメリカン・ポークを調味料に漬け込むことで、中までしっかり味がしみ込み、肉のうまみもいっそう引き立つ。

ここがポイント!

フライパンに肉を入れたら、しばらく動かさないこと。しっかり焼き付けることでうまみが閉じ込められ、香ばしさも加わる。

★1人分のカロリー比較★

アメリカン・ポークは肉質がやわらかいので、脂肪は少ないのに焼いても固くならず、とてもジューシーです。

エネルギー(kcal)





アメリカン・ミート

何でもQ&A

知りたい!

教えて!

〈ビーフ編〉

Q. アメリカン・ビーフは何を食べて育つの?

A. 母乳と栄養たっぷりの飼料です。

アメリカン・ビーフは生まれてから1年間、母牛と一緒に広大な牧場の中で過ごします。生後6~7ヶ月までは母乳で、そのあとは牧草を中心とした飼料を食べて成長します。その後に過ごす肥育場でも、トウモロコシや大豆などを原料とする栄養価の高い穀物飼料がたっぷり与えられます。大自然の中、このように恵まれた食環境で育つことで、アメリカン・ビーフは決して赤身に偏らない、ジューシーで適度な霜降りを持つ肉質となるのです。

Q. 「日本向け輸出認証プログラム」って何?

A. 日本向けに特別に設定された、厳しい輸出基準です。

アメリカン・ビーフを日本へ輸出する際には、「日本向け輸出認証プログラム」という日本市場に向けた専用の特別プログラムが実施されています。このプログラムで定められている基準には、下記のものがあります。

- すべての月齢の牛から、日本政府の指定する特定危険部位を取り除く
- 日米両政府によって認定された工場からのみ出荷する
- 月齢20ヶ月以下の牛を原料とした製品のみを輸出する

これに加えて、アメリカ政府の検査官による定期的な査察、抜き打ち検査が行われます。こうしてアメリカン・ビーフは日米両政府により、高い安全性を確保されているのです。



日本で多くの方にお楽しみいただいているアメリカン・ミート。皆さんにもっとおいしく食べていただくために、アメリカン・ミートについて、さまざまな疑問にお答えしていきます。



Q. アメリカン・ビーフって安全なの?

A. 農場から食卓まで、徹底して安全を管理しています。

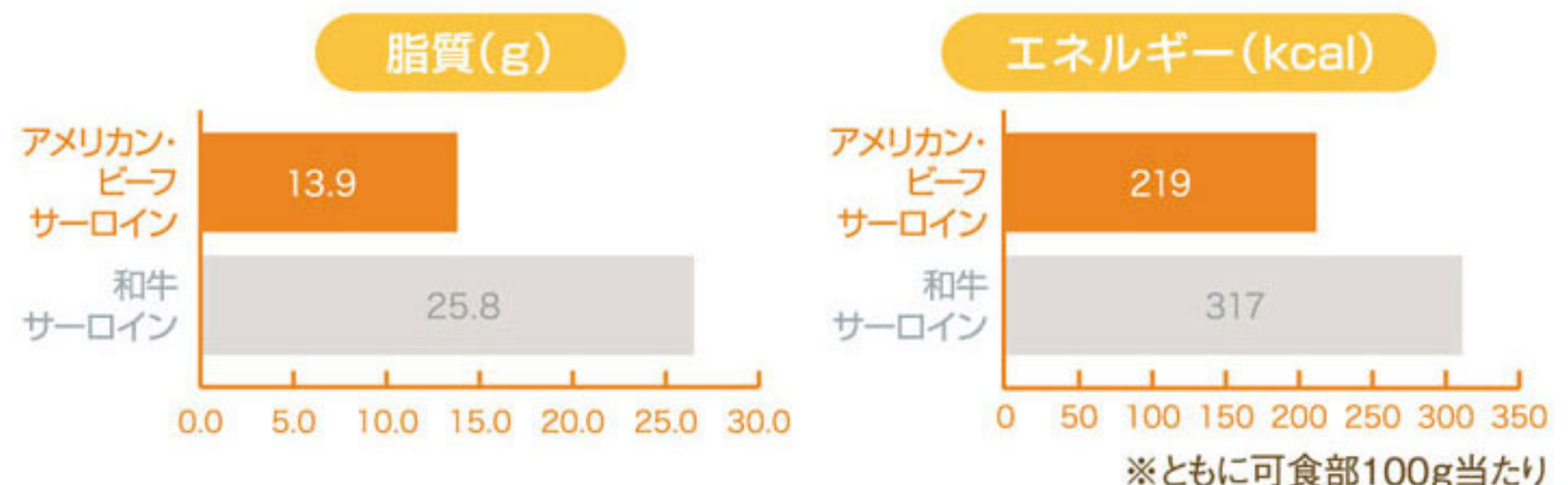
アメリカでは生産者、食肉加工業者、政府が独立した立場と基準で、アメリカン・ビーフの安全を厳しく管理しています。生産者は自発的に品質保証プログラムを開発し、日々真剣に牛の飼育に取り組んでいます。食肉加工工場では日本向けに特別な管理技術を導入し、入荷から加工、出荷の全工程において、徹底的な品質管理を行っています。さらにアメリカン・ビーフの日本への輸出には、日米両政府の合意のもと、厳格な認証プログラムが実行されています。これらの厳しい審査に合格した肉だけが、私たちの食卓へと届けられるのです。



Q. アメリカン・ビーフと和牛はどう違うの?

A. アメリカン・ビーフは低脂肪・低カロリーです。

アメリカン・ビーフと和牛は、与えられる飼料や育てられる環境、肥育期間などが大きく異なるため、肉の栄養成分にもかなりの違いが出ます。赤身の多いアメリカン・ビーフはサーロインで比較すると、和牛に比べて脂肪が約1/2、カロリーは約2/3ととてもヘルシー。また、良質な穀物飼料がもたらすビタミンやミネラルも豊富です。ダイエット中でも安心して食べられる、とてもヘルシーなお肉なのです。



Q. 「共役リノール酸」って何？

A. アメリカン・ビーフに含まれる注目の成分です。

アメリカン・ビーフには、今、注目の成分「共役リノール酸」が含まれています。この成分は多くの動物実験で、がんの発生を抑えたり、乳がんの予防に効果を発揮すると報告されています。またある実験では、共役リノール酸を摂ることで体脂肪が大幅に減ったという結果が出ています。ほかにも共役リノール酸の健康効果については、多くの研究が行われており、アメリカ栄養士会の意見書では、アメリカン・ビーフは機能性食品(病気の予防に有効な食品)としても認められています。

Q. アメリカン・ビーフできれいになれるの？

A. 女性にうれしい成分が豊富です。

アメリカン・ビーフに豊富に含まれるビタミンB₂は、肌の潤いを保つほか、脂肪を燃焼させる働きを持ちます。肌荒れや月経前の不快な症状を和らげるビタミンB₆も豊富です。ビタミンB₁₂は「造血ビタミン」とも言われ、髪の毛を艶やかにしたり、顔をよくする作用があります。さらに貧血や冷え性の予防に欠かせない鉄も多く含まれます。



Q. アメリカン・ビーフはおつまみにいいの？

A. ビタミンB₁がアルコールの分解を助けます。



アメリカン・ビーフに含まれるビタミンB₁には、アルコールの分解を助ける働きがあります。お酒のおつまみにアメリカン・ビーフを食べることで、悪酔いや二日酔いを予防できると言えます。さらにビタミンB₁には新陳代謝を活発にする作用があり、疲労回復にも効果大。次の日に疲れを残したくない方にもぴったりの食材です。

Q. アメリカン・ビーフで食育ができるの？

A. 正常な味覚を育てる成分が豊富です。

アメリカン・ビーフには、正常な味覚を保つのに不可欠な亜鉛が豊富に含まれています。亜鉛が不足すると、舌の上にある味蕾(みらい)と呼ばれる器官の働きが悪くなり、味覚が鈍って味を感じにくくなってしまいます。ぜひアメリカン・ビーフをお子さんの食事に積極的に取り入れてください。子供のうちから味覚を育てることは、将来の正しい食生活・食習慣にもつながります。



アメリカン・ビーフ：財団法人日本食品分析センター調べ 和牛：五訂増補食品成分表

皆さんからの質問も随時受付中です。アメリカン・ミートについて知りたいことがありましたら、メール(be-po-club@americanmeat.jp)まで気軽にご質問をお寄せください。

アメリカン・ミートと 見つける、 楽しい暮らし

〈家族で囲む、春の食卓〉

何でもない毎日を、大切に、いとおしんで暮らす。
それがワタナベマキさんの考える理想の生活です。
4回にわたり、アメリカン・ミートを使った季節の
メニューを通じて、心地いい毎日のヒントをもらいます。



ワタナベマキさん

グラフィックデザイナーを経て、現在は料理家として活躍。季節の素材を生かしたいねいな料理と、ぬくもりのあるスタイリングが人気。2007年春に男の子を出産。



「この炊き込みごはんは、アメリカン・ビーフのうまみが主役。余分な調味料は必要ありません」。土鍋は鍋料理だけでなく、炊き込みごはんや煮物などフルに活用。



息子のつむぎ君用の器として使っているのは、過去に買い集めた豆皿。「プラスチックの器は使いません。お皿は落としたら割れる、ということを学んでほしいので」。



キッチンの棚にはお気に入りのアイテムを並べて、見せる収納。下段の銅製の鍋は、「熱伝導がとていいので、アメリカン・ミートがよりふっくらおいしく仕上がります」。

春の食卓レシピ

アメリカン・ビーフ ショートリブと そら豆の炊き込みごはん

< 材料 (4人分) >

アメリカン・ビーフ ショートリブ(かたまり)…400g
米…3合 ごま油…小さじ1
しょうが(せん切り)…1片 昆布だし…600ml
そら豆(さやから出したもの)…20個

【A】
しょうゆ、酒…各大さじ2 みりん…大さじ1

< 作り方 >

1. アメリカン・ビーフは1.5cm角に切り、Aをもみ込んで30分おく。米は洗ってざるにあげる。
2. フライパンを中火に熱し、ごま油としょうがを入れ、香りが立ったら1のアメリカン・ビーフを汁ごと入れて炒める。肉に軽く焦げ目がついたら火を止める。

3. 鍋に米、2、昆布だし、そら豆を加えて蓋をし、強火にかける。沸騰したら弱火にして約15分炊き、火を止めて15分蒸らす。

アメリカン・ポーク バラの ゆで豚 ねぎ香菜的せ

< 材料 (4人分) >

アメリカン・ポーク バラ(かたまり)…500g
長ねぎ(青い部分)…2本
しょうが(薄切り)…2片 酒…150ml
白髪ねぎ…約10cm分

【A】
粉唐辛子…小さじ2 黒酢…小さじ1
しょうゆ…小さじ1 ごま油…小さじ1

香葉…適宜 白いりごま…適量

< 作り方 >

1. 鍋にアメリカン・ポークとかぶるくらいの水、長ねぎ1本、しょうが1片、酒50mlを加えて中火にかける。沸騰したら15分ゆででざるにあげ、肉を水洗いする。同じ工程をもう一度繰り返す(長ねぎとしょうがは同じものを使う)。
2. 圧力鍋にアメリカン・ポーク、もう1本の長ねぎ、残りのしょうが、酒を入れて蓋をし、強火にかける。沸騰したら弱火にして約15分圧力をかけ、火を止めて圧力が下がるまでそのままおく。
3. Aの材料を混ぜ合わせる。白髪ねぎを水にさらし、水気をきってAに加え、軽くあえる。
4. 2のアメリカン・ポークを取り出して1cm厚さに切り、皿に盛る。3と香葉をのせて白いりごまをふる。



「春は大好きな季節です。春の食材を眺めていると、メニューが次々に浮かんで楽しくて」とワタナベさん。デザイナーであるご主人も自宅で仕事をすることが多いので、食事は家族そろってとるのが日常です。息子のつむぎ君は、食えることが大好き。「誰が教えたわけでもないのに、上手におはしが使えるようになってびっくり」とワタナベさんは笑います。

今日のメニューは、アメリカン・ビーフとそら豆の炊き込みごはん、アメリカン・ポークのゆで豚。「炊き込みごはんは息子の大好物なのでよく作ります。二皿でお肉もごはんも食べられるのがいいですね」。ゆで豚は、つむぎ君はそのまま、大人はピリ辛のねぎダレをのせていただきます。「アメリカン・ポークは肉質がやわらかいので、小さい子供もおいしく食べられます」。

ダイニングテーブルは、北欧のアンティーク。丸テーブルなので圧迫感がなく、空間にゆとりが生まれます。仕事に育児に多忙なワタナベさんですが、「このテーブルで過ごす家族だんらのひときは、ずっと大切に守っていききたいと思っています」。

おいしい!楽しい!大人気!

アメリカン・ミートの料理教室

※ 詳細情報は近日中にUSMEFのホームページで公開! ※

USMEFでは、アメリカン・ビーフとポークを使った料理教室を開催しています。アメリカン・ミートをさらにおいしく楽しんでもいただくためのコツが満載!家族やお友達と楽しくご参加ください。詳細情報は近日中にホームページにて公開予定。ぜひチェックしてくださいね。

講師の方々



浜内千波先生

広く家庭料理を学べるファミリーッキングスクールを主宰。理論に裏打ちされたユニークな発想でさまざまなレシピを発表し、幅広い層から支持を得ている。雑誌、テレビなどさまざまなメディアで活躍中。



牧野直子先生

管理栄養士の資格を持ち、家庭で簡単に作れて元気になるレシピが好評。料理教室では、「優しい語り口でわかりやすく、実践的」と幅広い年齢層から支持されている。「スタジオ食」代表。

「どこで買えるの?」
の声に
お答えします。

アメリカン・ビーフ&ポークが買えるお店はこちら!



アメリカン・ビーフが買えるお店

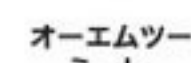
グルメシティ	コストコ	コモディイダ	山陽マルナカ	ジャパンミート	スパーク
パワーズ	ビッグリブ	丸久	マルナカ	ヨークベニマル	ラルズ



アピタ



イトーヨーカドー



オーエムツーミート



カウボーイ



西友



ダイエー



タイヨー



トップ



アメリカン・ポークが買えるお店

イトーヨーカドー	いなげや	エコス	オーエムツーミート	オオゼキ	オギノ	オークワ	オーケーストア	カウボーイ	キミサワ
近商ストア	グルメシティ	コストコ	コモディイダ	サンバード長崎屋	山陽マルナカ	ジャパンミート	ジョイ	スパーク	西友
ダイエー	タイヨー	バロー	パワーズ	ピアゴ	ビッグリブ	ベisia	平和堂	マルエツ	丸久
マルナカ	ミスタースタミナ	ユニバース	ゆめタウン	ヨークベニマル	ヨークマート	ラッキー	ラルズ	リブレ京成	

最新情報は
WEBを
チェック!

◆こちらの情報はUSMEFのホームページをもとに掲載しております。◆複数の店舗名(屋号)にて営業されている企業様の場合、実際の販売店舗名と異なる場合がございます。◆実際に販売されている店舗、販売日に関しましては、各企業様のホームページや店舗等にご確認の上、ご来店ください。◆店舗名のあいうえお順で掲載しております。



アン・マシューズさん



アメリカン・ミートの故郷、アメリカ合衆国では、人々はさまざまなシーンで肉料理を楽しんでいます。このコーナーでは季節のイベントを通じて、アメリカの食生活を紹介していきます。今回登場してくれたのは、コロラド州に住むアンさんです。

Hello!

from U.S.A.

アメリカ食文化紀行

～家族の元気の秘密はアメリカン・ミート～

子供たちの大好物、パラダイスチーズバーガー

気候の気持ちいい春は、家族みんなが大好きな季節です。週末は庭で家族や友達と、のんびりバーベキューを楽しみます。主役はジューシーでやわらかいアメリカン・ビーフ。子供たちには、ビーフのパテでチーズをサンドしたパラダイスチーズバーガーが人気です。パテの両面をこんがり焼いて食べると、うまみたっぶりの肉汁とともにチーズがとろ～り。想像しただけでおいしそうでしょう？

春のイベントといえばイースターが有名です。これはキリスト教の行事で、家族で食卓を囲んでイエスの復活を祝います。メインの料理は、アメリカン・ポークのハムステーキ。あとは、家族それぞれ好きな副菜をリクエストします。よく登場するのは、ダブルスタッフドポテト(焼いたポテトの中身をくりぬき、サワークリームなどと混ぜて詰め直し、さらに焼いたもの)や、アメリカン・チェリー入りのサラダなど。どちらもうまみたっぶりのハムステーキによく合います。



▲私の家族です。みんなでおいしいアメリカン・ミートを食べながら、楽しくおしゃべりする時間が何より幸せです。



友人とバーベキューの準備をしているところです。この日は彼女の得意なオープン料理も登場。



この日は主人が夕飯を担当。メニューは、かたまりで焼いたアメリカン・ビーフです。子供たちが大喜びでした。

わが家の人気メニューは、クロックポットで作る煮込み

わが家の普段の料理にも、アメリカン・ミートは大活躍です。よく作るのはアメリカン・ビーフのシチュー。アメリカン・ビーフをにんじん、じゃがいも、トマト、セロリ、玉ねぎなどと一緒に、クロックポットという電気鍋で一日中煮込みます。たっぶりのスパイスを効かせるのが私のこだわり。煮込んでいる間は、家中にいい香りが立ち込めて幸せな気分です。

主人のお気に入りにはプルダポークです。かたまりのアメリカン・ポークに塩、こしょう、にんにくで下味をつけ、燻製の調味料とともにクロックポットに入れてふたをし、7～8時間煮込みます。シンプルですが、とてもおいしいんですよ。

うちの家族はみんなアクティブで、いつも多忙な日々を送っているので、料理は手軽に栄養がとれるメニューが理想的です。だから、うまみたっぶりで栄養満点のアメリカン・ミートは、常に冷蔵庫にたっぶりストックしてあります。肉質がジューシーでやわらかいので、子供からお年寄りまで、家族みんながおいしく食べられるのもいいですね。

ジューシーでやわらかくうまみたっぶりのアメリカン・ミート。
おいしいだけでなく、元気な身体に欠かせない栄養素がたっぷり含まれているんです。
大切な家族の健康作りに、ぜひ役立ててください。



READER'S DIARY

今回の
チャレンジャー



オリエ さん

9歳と5歳の息子を育てながら、フルタイムで働くキャリアウーマン。大の料理好きで、レシピサイトをチェックして、おいしそうなレシピを発見するのが趣味。

読者がチャレンジ!

アメリカン・ミートと過ごす

おいしい生活 Yum-yum Life

「Be&Po」の読者にアメリカン・ミートを使ってもらい、その様子を日記形式で紹介します。2回目のテーマは「アメリカン・ビーフの肩ロース」。お料理大好きなワーキングマザー、オリエさんはどのように使いこなしたのでしょうか?

今回のテーマ

「肩ロースを使ってみよう!」

使用したアメリカン・ミート

・ビーフ 肩ロース...1kg



1日目

いつものカレーが リッチなごちそうに変身

まずは家族の大好物、カレーにアレンジ。アメリカン・ビーフを大きめサイズに切り、塩、こしょうをしてソテー。それを市販のカレーソースと一緒にサッと煮るだけ。アメリカン・ビーフのうまみでカレーに豊かなコクが加わり、とてもリッチな一皿になりました。



2日目

肉料理にも使える 万能ドレッシング

お肉にも合うドレッシングのレシピをネットで知り、さっそくトライ。作り方は、新玉ねぎ1個、にんにく1片、酢とサラダ油各100ml、砂糖50g、塩大さじ1強をミキサーにかけるだけ。これでアメリカン・ビーフをマリネしておき、明日ステーキにして食べる予定。



3日目

ジューシーなステーキに 息子2人も大喜び

昨日マリネしたアメリカン・ビーフをフライパンでソテーし、ステーキに。残りの漬け汁もフライパンでひと煮立ちさせてソースにしました。マリネしたおかげで、お肉がよりしっとりジューシーに仕上がりました。子供も「もっと食べたい!」とおかわり連発でした。



4日目

得意料理の煮込みに挑戦 れんこんで食感にアクセント

最後に残しておいたアメリカン・ビーフは煮込みに。トマトベースの煮汁に玉ねぎのすりおろしと赤ワインを加えて、風味豊かに仕上げました。具にはれんこんを入れるのがこだわり。シャキシャキした食感が、やわらかいアメリカン・ビーフと相性抜群!

チャレンジャーの感想

家族全員、大の肉好きなので、連日いろいろな肉料理が食べられてとても喜んでいました。アメリカン・ビーフは和牛と違い、肉本来のうまみがしっかり楽しめますね。玉ねぎ入りのドレッシングで一晩マリネすると、もともとやわらかい肉質がよりしっとり仕上がってびっくり。厚切りステーキもスッと噛み切れました。ぜひ覚えておきたいテクニックです。

あなたもアメリカン・ミートと一緒に、おいしい生活を過ごしませんか?

ジューシーでやわらかく、うまみたっぷりのアメリカン・ミート。身体にうれしい栄養成分がたっぷり含まれていて、おまけに低脂肪・低カロリー・低コレステロール。いいこと尽くしのお肉です。アメリカン・ミートが買えるお店や、アメリカン・ミートを使ったメニューが食べられるレストランの情報は、USMEFのホームページ(<http://www.americanmeat.jp>)に掲載されています。ぜひチェックしてください。

※この誌面にチャレンジャーとしてご出演いただける方を募集しています。ご希望の方は添付のハガキに「チャレンジャー応募」と明記の上ご応募ください。または、氏名・年齢・職業・住所・電話番号・メールアドレスを明記の上、あれば顔写真とともにメールにてご応募ください。その場合も「チャレンジャー応募」の記載をお願いいたします。ご自身のブログやホームページがあれば、あわせてお知らせください。依頼させていただく方には、編集部からご連絡させていただきます。Eメール: be-po-club@americanmeat.jp

Welcome!! American Meat Land

ウェルカム!
アメリカン・ミートランド

「Be&Po」読者の声を紹介するコーナーです。

意見・感想

■年末年始は来客が増えるので、28号はとも参考になりました。簡単でおいしく、見た目も華やかなレシピが盛りだくさん。写真もきれいで、クリスマスカラーの表紙もスタイリッシュでした。(N・Kさん/埼玉県)

■編集部より…おもてなし料理は味だけでなく、見た目の美しさも大切です。これから手軽に作れておいしい、おしゃれなレシピをご紹介します。

■息子夫婦が来年からアメリカに転勤になります。「アメリカ食文化紀行」は、季節のイベントを通じてアメリカの食生活を紹介しているので、とても参考になりました。(A・Fさん/東京都)

■編集部より…息子さんご夫妻には、ぜひ「Be&Po」をお渡しください。アメリカン・ミートの本場で役立つこと請け合いですよ!

■年末に夫婦で体調を崩し、少し気分が落ち込んでいました。そこへステキなカレンダー入りの「Be&Po」が届き、びっくり&喜びいっぱいでした。アメリカン・ミートを食べて、早く元気になりたいと思います。(S・Oさん/大阪府)

■編集部より…喜んでいただけうれしく思います。栄養満点のアメリカン・ミートを食べて、元気な毎日をお過ごしください。

■毎号楽しく読んでいて、必ずいくつかレシピを作ってみました。藤井恵さんのセミナーでは、アメリカン・ポークのおいしさとやわらかさに感激しました。(K・Sさん/東京都)

わが家自慢のミートレシピ

■アメリカン・ビーフは食べやすく切る。ごぼうは短冊切りにする。フライパンでごぼうを炒め、アメリカン・ビーフを加え、しょうゆベースで好みの味付けに仕上げる。ごはんのせて食べる。(K・Tさん/東京都)

■料理研究家より…やわらかいアメリカン・ビーフに、ごぼうのシャキシャキした歯ごたえがよく合いますね。豆板醤などを加えてもいいでしょう。

■アメリカン・ポークのかたまり500gに塩小さじ1、はちみつ小さじ1、かつおぶし10gをまぶし、ラップに包んで冷蔵庫で一晩おきます。厚手の鍋に、ラップを外した肉と香味野菜を入れて10分ほど蒸し焼きにした後、あとは余熱で火を通します。盛り付け時は、かつおぶしがついたままスライスします。(I・Tさん/東京都)

ご意見・ご感想・オリジナルミートレシピ大募集!

『Be&Po』4月号はいかがでしたか?皆様のご意見・ご感想をお寄せください。ご家庭自慢のオリジナルミートレシピも募集中です。また、「ステーキがうまく焼けない」「アメリカン・ミートの保存法を知りたい」など、アメリカン・ミートに関する悩み相談も受付中です。

ご意見・ご感想、レシピなどをお送りいただいた方の中から抽選で5名の方に、**アメリカン・ビーフとポークの詰め合わせ(計500g分)**をプレゼントいたします。締め切りは2010年6月15日です(当日消印有効)。たくさんのご応募をお待ちしております!

なお、「Be&Po」の定期購読も受付中です。お申し込みいただいた方には、年4回発行の小誌を無料で送付させていただきます。ご意見、ご感想、レシピの送付、定期購読のお申し込みについては添付のハガキが便利です。郵便ハガキやメールでもお受けしています。その場合、氏名、性別、年齢、住所、電話番号、職業を明記してください。併せて必ず添付のハガキにあるQ.1~Q.5のアンケートに回答の上、ご応募ください。※移転等で住所が変更された方はご連絡頂けますようお願いいたします。

〒107-0052 東京都港区赤坂 1-6-19 KY溜池ビル5階 米国食肉輸出連合会 Be&Po 係
Email: be-po-club@americanmeat.jp

ご意見・ご感想・オリジナルミートレシピ大募集!

4月のプレゼント
アメリカン・ビーフと
ポークの詰め合わせ
(計500g分)
5名様

■料理研究家より…かつおぶしをまぶして焼くというアイデアがGOODです。梅だれを添えてもいいそうです。

■アメリカン・ポークのかたまり(好みの部位)を一口大に切り、酒、しょうゆ、柚子こしょう、少量の砂糖とともにポリ袋に入れ、手でもんでなじませます。あとはフライパンでソテーするだけ。柚子こしょうが、アメリカン・ポークのうまみによく合います。(K・Mさん/千葉県)

■料理研究家より…おつまみにもなりそうな一皿ですね。部位は、あつさり好みならヒレ、ジューシーなうまみを味わいたいなら肩ロースまたはバラを使うといいでしょう。

「Be&Po」1月号 vol.28 誌上の誤植についてのお詫びと訂正

「Be&Po」1月号 vol.28 におきまして、掲載レシピに誤植がございました。多大なるご迷惑をおかけいたしました。まことに申し訳ございません。深くお詫び申し上げます。訂正をお願い申し上げます。

【訂正箇所】10ページ
「アメリカン・ビーフ サーロインのペッパーステーキ 蒸しねぎのせ」の材料について、下記の通り修正をお願い申し上げます。

誤)アメリカン・ポーク サーロイン(2cm厚さのステーキ用)
正)アメリカン・ビーフ サーロイン(2cm厚さのステーキ用)



おいしい情報が盛りだくさん

USMEF のウェブサイトをチェック!

<http://www.americanmeat.jp>

米国食肉輸出連合会(USMEF)のウェブサイトには、アメリカン・ミートの詳しい情報や人気シェフ・料理研究家のオリジナルレシピなど、楽しく役に立つ情報が満載。料理教室やイベントなどの最新情報も随時お伝えしています。ぜひご覧ください。



※個人情報の取り扱いについて ご記入いただきました個人情報は、適切かつ安全に管理いたします。登録いただいた個人情報は、いかなる場合にも第三者に提供することはありません。

This project funded by U.S. beef and pork producers.



「Be&Po(ビー・アンド・ポ)」とは、beef(牛肉)とpork(豚肉)を合わせた言葉。
おいしくてヘルシーなアメリカン・ミートの楽しみ方を提案します。

<http://www.americanmeat.jp>