

アーチャーがじきな商品紹介

焼肉ビジネスフェア19

「ミートフェードEX
PO-燒肉ビジネスフェア2019」が1月23～24日、東京都豊島区の池袋サンシャインシティ文化会館で開催された。

当店はステーキ&ハン

バーグパリオン、焼き

鳥&鳥料理パリオン、

馬肉提案コーナーなどに

分けられ、さまざま商
品や食べ方が外食業態を
営む来場者に提案され
た。

そのうち、USMEF
はアメリカン・ビーフを
使ったハンバーガーの提
案を基調にブースを設

置。近年トレンドとなっ
ているケルメバーガーを
提案し、アメリカン・ビ

ーフの良さを紹介するとともに、引き続き訴求しているボンドステーキや低温調理ホールドを改めて提案した。

MLAでは「長期穀物
肥育牛のランプ」「豪州
産WAGYUのミスジ」

「バスチャーフェッドの
ストリップロイン」とい
う3種のオージー・ビ

フの食べ比べを実施。現

在供給可能な部位を中心
に各畜種を舌で味わつて
もらいうことで、ステーキ

また、ステーゼン・グ
ループでは和牛の「ザブ
トン」「ミスジ」「カイ

ノミ」などの希少部位を
ショーケースで展示し、
改めて付加価値の高い商
品を提案。近年は各部位
の「情報」に消費者は関
心があるとし、細分化さ
れた部位の提案を強め

た。

エスフーズでは、昨年

6月に輸入が解禁され

たほか、エーディングシ

トで製造した熟成肉を
「発酵熟成肉」と名付
け、新たな付加価値商品

を紹介した。
さまざまな商品や食べ方
が提案された

見通しだとした。

このほか、ミート・コ
ンパニオンでは「TOK
YO-X」をはじめ、「SRF
極黒牛」「ニュ



Y
O
X」をはじめ、「SRF
極黒牛」「ニュ
ー・ジーランド牧草牛」など
の各ブランドを提案し
たほか、エーディングシ
トで製造した熟成肉を
「発酵熟成肉」と名付
け、新たな付加価値商品
を紹介した。

さまざまな商品や食べ方
が提案された

さあざまな商品や食べ方
が提案された

提案。顧客から
の内質評価は非
常に高く、大手
量販店でも取り
扱いが検討され
ているなど、今
後拡大していく