



〈発行〉米国食肉輸出連合会 (USMEF)
〒105-0001 東京都港区虎ノ門 1-2-20 第3虎の門電気ビル12階
TEL:03-3501-6328 FAX:03-6205-7330
<https://www.americanmeat.jp>

2020年1月

外食業界の方
必見!

肉バル、居酒屋、ビアガーデン向け

繁盛店を 目指す!

アメリカン・ビーフ

活用術



AMERICAN
BEEF GUIDEBOOK

ステーキの故郷アメリカ

アメリカン・ビーフの特長

繁盛店がアメリカン・ビーフを

イチオシする理由

アメリカン・ビーフ部位別ガイド



外食業界を担う、 これからの、アメリカン・ビーフ

平素は、アメリカン・ビーフをご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

まだまだ続く肉ブームの中、アメリカン・ビーフをメニューに活用、

または導入を検討されている多様な業態の企業様向けに、本ガイドブックを発行いたしました。

2020年は、日米貿易協定の発効と輸入月齢制限撤廃によって、

アメリカン・ビーフの新たな品揃えと選択肢の幅が広がり、

さまざまなチャンスが生まれることが期待されています。

本ガイドブックでは、広々としたアメリカの大地でのびのびと育ったおいしいアメリカン・ビーフの

魅力と特長をお伝えします。また様々な部位をご紹介の上、付加価値商材として活かす技、

新メニューなどをご提案いたします。更に、肉バル・ビストロ、居酒屋、ビアガーデン・ビアテラスなど

業態別の現状、課題を紐解き、多様なアメリカン・ビーフの可能性をご提案いたします。

本ガイドブックが、皆様のご更なるビジネスの可能性を助け、様々な業態での

新メニュー、フェアの実施、販売促進の一助となることを願っております。

米国食肉輸出連合会
ジャパンディレクター

山庄司 岳道



本ガイドブックは、アメリカン・ビーフの生産環境、特長をご紹介させていただきます。

その上で、肉バル、居酒屋、ビアガーデンの業態の方々に、

店舗の差別化、キラーコンテンツ作成に役立つ部位・メニューを

業態別にご紹介させていただきます。

各業態別に市場状況、課題に着目し、アメリカン・ビーフを利用した

解決方法をご提案させていただきます。

③ ステーキの故郷アメリカ

世代を超えて飼育されるアメリカン・ビーフ / 牛のライフサイクル

⑦ アメリカン・ビーフの特長

多種多様なアメリカン・ビーフ / アメリカン・ビーフの美味しさ4つの秘密 / 安心な食品を目指して / 低脂肪・低カロリー / 格付と多彩な部位

⑪ \繁盛店/がアメリカン・ビーフをイチオシする理由

鹿中大 / 松元 雄作 / 洪 大記 / 福井 康仁 / 立川 康弘 / 関川 光之祐

知っているようで知らない？

⑬ アメリカン・ビーフ部位別ガイド

カタ / ロイン / モモ / バラ / 内臓



②① 特集 繁盛店を目指す！ アメリカン・ビーフ活用術

特長、課題とソリューション

②③ 肉バル・ビストロ

②⑦ 居酒屋

③① ビアガーデン・ビアテラス

③⑤ アメリカン・ビーフプロモーション戦略

③⑦ 協賛プログラムのご案内

③⑧ アメリカン・ビーフTV

AMERICAN
BEEF GUIDEBOOK



ステーキの故郷 アメリカ

広々とした土地で、健やかに育つアメリカン・ビーフ。

カウボーイとともにのびのびと過ごす風景は、

これぞアメリカ、という言葉が浮かぶ。

豊かな牧草を蓄えた台地で、栄養価の高い穀物を食べて育つため、

アメリカン・ビーフは旨味が濃く、上質な味わいを楽しめる。

そして赤身とサシのバランスに優れているのも特長。

ヘルシーでありながらコクもあり、アメリカのソウルフードである

ステーキから煮込み料理まで、さまざまな調理法でおいしく食べられる。

そんなアメリカン・ビーフのライフサイクル、

長年にわたって培われてきた生産者の仕事を紹介していこう。





牛のライフサイクル



1 母牛と仔牛

牛の飼育は、年に一度仔牛を産む繁殖用の母牛群を管理する繁殖農家から始まります。産まれた時の仔牛の体重はおよそ 60～100 ポンド (27～45kg) です。それから数カ月間、仔牛は母乳を飲み、牧草を食べて育ちます。



2 離乳

仔牛は月齢6カ月から10カ月位、体重450～700ポンド(200～320kg)の時に離乳させます。これらの仔牛は、引き続き牧草を食べます。雌牛のうち約3分の1は、成長を続け、翌年新しい母牛となるために牧場に残ります。

3 家畜競り市場

離乳後、仔牛は家畜競り市場で取引されます。



4 肥育場

成熟した牛は、フィードヤードまたはフィードロットという肥育場に移されます。ここでは通常4～6カ月間、牛たちには動き回る空間が与えられ、粗飼料(干し草、牧草、食物繊維など)、穀物(トウモロコシ、小麦、大豆ミールなど)、地元産の再生可能飼料(甜菜の地上部、ジャガイモの皮、柑橘類の搾り粕など)をバランスよく配合した飼料を食べます。獣医、栄養士、畜産農家が協力して一頭一頭の世話をします。肥育場は規模、形態、立地とも多岐にわたります。

5 パッキングプラント

牛が出荷に適した体重(通常月齢18～22カ月、体重1200～1400ポンド(540～640kg))に達すると、パッキングプラント(加工工場ともいいます)に送られます。政府の検査を受けるすべてのパッキングプラントには米国農務省(USDA)の検査官が常駐し、牛が搬入された時から最終牛肉製品となって食品店や飲食店に出荷される時まで、安全性、動物福祉、品質基準の実施状況について監督します。病気や怪我をしている牛がいれば、USDAの検査官が人の食用に適さないと判断し、食品として供給されることはありません。

6 フードサービス・小売り



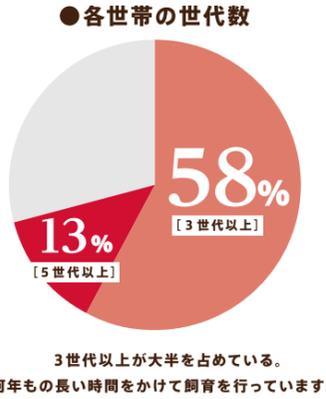
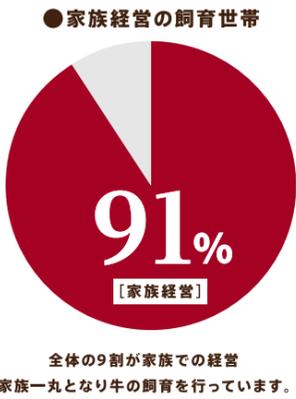
牛肉は米国や外国に出荷、販売されます。小売店やフードサービス(飲食店)の各チャネルで、事業者はできる限り安全で健康によい栄養豊富な製品を消費者に提供するための措置を取ります。

世代を超えて飼育される
アメリカン・ビーフ

さまざまな人たちの思いが
アメリカン・ビーフを作っています。



あまり知られておりませんが、アメリカでは牛の生産農家の91%が家族経営です。長年にわたってこの仕事に関わる事で、ライフスタイル、家畜、土地に対する強いプライドが生まれます。また、肉牛生産・繁殖農家の約90%が家族を雇用していると答えているように、牛を育てるのは、家族の仕事です。事業を長く続けることにも重点が置かれており、約半数以上(58%)は3世代以上にわたって、更に13%は5世代以上にわたって一族による経営を続けています。



アメリカン・ビーフの特長

VARIETY

多種多様なアメリカン・ビーフ

～人気の牛の品種～

Hereford



ヘレフォード種

イングランド産まれ

約250年前のイングランドで、人口増加のため野草を効率よく牛肉に変えられる牛を必要としていた農家によって開発されました。この特長は今も繁殖農家にとって、有益であり、ヘレフォード種は世界中で広く利用されています。厳しい気候に順応できること、繁殖能力が高いこと、維持費が低いことが人気の要因です。

Angus

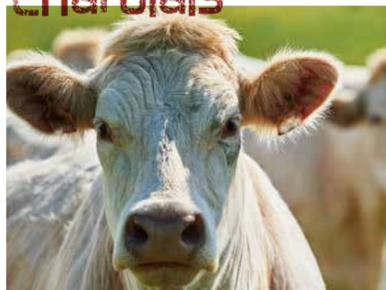


アンガス種

イングランド産まれ

おそらく最も知られた牛の品種です。アンガス種は分娩季節に手間がかからず、母牛に適しており、飼料効率に優れています。スコットランドのアバディーンシャー・カウンティとアンガス・カウンティ原産の牛から開発されました。アンガス種は無角種で、密な黒毛または赤毛が特長です。

Charolais



シャロレー種

フランス産まれ

フランス原産で、1930年代半ばに、米国に持ち込まれました。体が大きく重量があるため、筋肉量を増やす目的で多くの異種交配プログラムに使われています。シャロレー種は比較的寒さに強く、黒毛種より耐暑性もあり、仔牛の重量があります。元来、角がありますが、生産・繁殖農家の遺伝子選択により、無角シャロレー種がこの品種の重要な特長となっています。

牛肉を育てる栄養豊富な飼料

出荷前の一般的な餌には、栄養豊富な牛肉を育てるために重要な穀物が高い割合で含まれています。栄養価の高い餌によって、牛は餌を筋肉に変えることができ、筋肉にはサシが入ります。トウモロコシや小麦は牛にとって優れたエネルギーと炭水化物の源です。他にも大豆ミール、綿実粕、大麦、甜菜、穀物蒸留粕なども飼料として使われています。



大豆ミール

タンパク質が豊富で、筋肉の発達に欠かせません。



綿実粕

米国南部でよく使われ、第一胃の健康に必要な繊維が豊富に含まれています。



大麦

優れたエネルギーと炭水化物の源です。



甜菜

栄養があり味がよくエネルギー豊富です。



穀物蒸留粕

特にタンパク質と食物繊維が豊富です。

TASTY

アメリカン・ビーフの美味しさ4つの秘密

01



牧草地でストレスなしの放牧飼育

米国内で飼育される肉牛は約9,000万頭。品種は赤身と霜降りも好バランスなアンガス種に、大きな体躯で多くの赤身肉が取れるヘレフォード種、最良の肉質を持つ双方の交配種が大半を占めます。仔牛は約1年間、母牛とともに牧場で飼育されますが、1頭当たりの放牧面積は約6万㎡。実に東京ドームの1.3倍もの広大な牧草地で、のびのびと育つのです。



03

良質な穀物が生む肉本来の味わい

チェリーレッドの鮮やかな肉色と、柔らかくジューシーで肉本来の豊かな風味を持つアメリカン・ビーフ。その理由は「グレインフェッド」と呼ばれる良質なとうもろこしを主な飼料とする穀物飼育によるもの。一方、牧草を飼料とする「グラスフェッド」は、牛が牧草を探し、動き回ることによって肉質が硬くなり、肉色もくすんだダークチェリーになってしまうのです。

温度管理と輸送期間で熟成を促進

アメリカン・ビーフは、加工から船舶輸送を経て日本の通関にいたるまで3～4週間を要します。この間、温度管理は徹底され、全行程において0～4℃の冷蔵(チルド)状態を維持します。輸送中の温度と期間が肉を適度に寝かせることとなり、肉に不可欠な熟成(エージング)を自然に促進。日本の市場に届く頃に、もっとも柔らかく旨みの増した味わいとなるのです。

02



栄養士が成長・健康状態をチェック

生後1年を経た牛は「フィードロット」で肥育され、その多くが中西部の「コーンベルト」に集中しています。それは、この地の肥沃な土壌で育つとうもろこしなどの穀物が、タンパク質や脂質を多く含む栄養価の高い飼料となるためです。その品質は、和牛の飼料にも用いられることから明らかです。また、肥育は栄養士により飼料の配合割合や給餌量などが決められ、コンピューターシステムで厳密に管理されています。

04



アメリカン・ビーフの特長

SAFETY

安心な食品を目指して

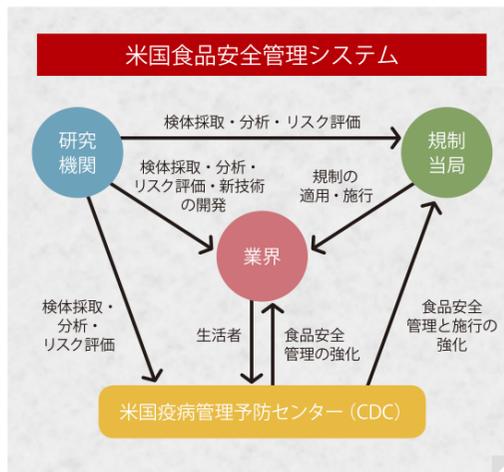
FARM to TABLE

アメリカでは、毎年約3,000万頭の仔牛が生産農家より出荷されます。次いで肥育業者が健康状態に留意しながら栄養価の高い穀物飼料で肥育。そして、大手パッカー(食肉加工業者)が食肉として加工しますが、ここで集中的に安全管理を行うことでアメリカン・ビーフの信頼性を高めています。「FARM to TABLE」。つまり、農場から食卓にいたるまで、アメリカン・ビーフはすべての工程で徹底した管理のもと生産・加工されているのです。



産学一体の安全対策

アメリカでは、産官学が連携した食品安全対策システムが構築されています。研究機関が食品のリスクを科学的に分析し、評価に基づき政府が規制当局を設置。そして当局が生産者に対し、規制の適用と施行を促します。

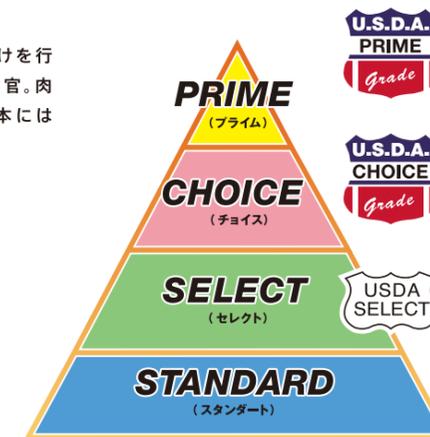
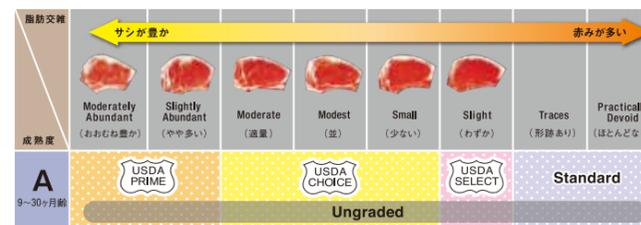


EFFICIENCY

格付と多彩な部位

付加価値を生むグレーディング

アメリカン・ビーフは厳密な審査により格付け(グレーディング)されています。格付けを行うのは、4,000時間以上の訓練と定期的な能力検査に合格したUSDA公認の格付官。肉質等級は、品種、性別、成熟度、脂肪交雑の各項目から8つの等級に選別され、日本にはPRIME、CHOICE、SELECTの上位3等級が中心に輸入されます。



HEALTHY

低脂肪・低カロリー

栄養豊富かつヘルシーな赤身肉

栄養が豊富な一方、カロリーが低いこともアメリカン・ビーフの大きな魅力です。その数値は和牛に比べて脂質は約1/3、そしてカロリーも1/2と実にヘルシー。理由はアメリカン・ビーフが脂身の少ない赤身肉であるためです。



ビタミンB群

美肌をつくるビタミンB₂や肌の健康を維持するB₆、貧血を改善するB₁₂など、アメリカン・ビーフは美容を司るビタミンB群を豊富に含みます。

鉄分

アメリカン・ビーフに含まれる鉄分はヘム鉄とされる動物性鉄分。野菜や海藻といった植物性食材の非ヘム鉄よりも、5~10倍以上も吸収されます。

タンパク質

タンパク質は筋肉や皮膚など、身体の基礎を作る重要な栄養素。また、身体では合成できない必須アミノ酸を多く含む、子供の成長に欠かせない成分です。

亜鉛

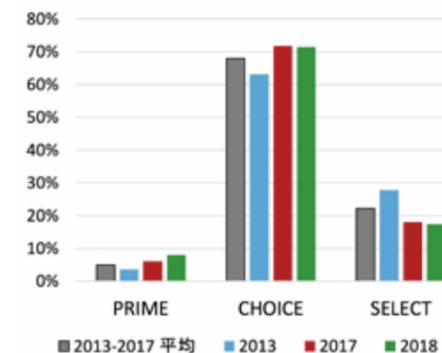
亜鉛は生命維持には欠かせない必須ミネラルのひとつであり、新陳代謝を促すことで、アルコール分解や育毛、抗酸化作用や免疫力も向上してくれます。

アメリカン・ビーフの肉質向上

生産農家の努力により、PRIME、CHOICEの発生率が拡大しており、特にPRIMEの比率は約4%もアップ。アメリカン・ビーフの肉質は近年向上しています。

グレード	2013-17 平均	2013	2017	2018
PRIME	4.9%	3.7%	6.0%	7.95%
CHOICE	67.9%	63.1%	71.8%	71.4%
SELECT	22.2%	27.8%	17.9%	17.4%

グレード別発生比率



利益確保を実現する優れた原料肉規格

広大な敷地と豊かな自然といった飼育環境条件。そして、厳格で衛生的な生産システムを確立することで、上質なアメリカン・ビーフを安定して供給いたします。また、使用しない脂やスジを可能な限り取り除いた原料肉規格は、調理現場での作業効率が高く加工ロスも少ないためコスト管理も簡便となり、利益確保にも貢献します。

繁盛店がアメリカン・ビーフをイチオシする理由

DAI SHIKANAKA



株式会社ダイナック
調理エキスパート

鹿中 大

アメリカン・ビーフの一番の魅力は、高品質かつそのクオリティが常にブレないことです。

その年や時季に関係なく安定して良質な肉が届くので、素材の善し悪しに左右されることがなく、火入れや味付けに困ることがありません。看板メニューはアメリカンタイプのステーキです。こちらは赤身のおいしさや、厚切りにしたときのダイナミックな食べ応えが価値となりますが、アメリカン・ビーフはまさにうってつけ。特に好評なのはアウトサイドスカートを使ったステーキですね。サーロインや、チャックフラップのステーキも人気です。どの部位も、素材本来のうまみの豊かさはもちろん、肉の発色も鮮やかなのでシズル感も演出でき、お客様には味とビジュアルの両面で高い評価をいただいています。

YASUHIRO FUKUI



株式会社FLAVORWORKS
商品企画・開発

福井 康仁

水分量がほどよくしまっていてどのソースともマッチします。

「どうしたらステーキを最もおいしく食べていただけるか」。このテーマのもと生み出したアイデアが、国産牛脂で肉を素揚げにしてから、火山岩グリラーで焼く調理法です。発想のもとは、伝統的なアメリカンステーキレストランにおける、約800℃のオープンでバターとともに焼き上げる技法。いずれにせよ、揚げ焼きにする場合は赤身のうまみが強く、肉質の柔らかいアメリカン・ビーフが欠かせません。また弊社のステーキダイナーで採用している部位は4種とシンプルのため、ソースを6種用意しているのですが、身の水分量がほどよくしまっているため、焦げることがなく、どのソースともマッチしますね。適度な熟成感があるので肉自体の味が濃く、塩と胡椒だけでおいしいのも魅力です。

YUSAKU MATSUMOTO



株式会社WDI JAPAN
ハードロックカフェ 東京
キッチンマネジャー

松元 雄作

すべてを兼ね備えている牛肉がアメリカン・ビーフなのです。

ハンバーガーやステーキをメインとしたアメリカンレストランのメニュー開発には、当然としてアメリカン・ビーフが欠かせません。というのも、アメリカの肉料理は肉そのものの味や食感がパワフルでないと、本場そのままのおいしさが再現できないからです。しっかりとした赤身のうまみ、脂身ではない肉汁のジューシーさ。お客様に提供する際のシズル感もですね。特に当店の名物でもあるアメリカンスタイルのハンバーガーのパティは、つなぎを使わない100%ビーフというのが大前提。調理も至ってシンプルです。肉のおいしさだけでも勝負できるアメリカン・ビーフだからこそ、このメニューが成り立っているとも言えます。

YASUHIRO TACHIKAWA



株式会社ベッパーフードサービス
上席執行役員 営業企画本部長

立川 康弘

おいしさと価格の両面で納得できるオンリーワンの魅力です。

厚切りにカットしたステーキ肉をリーズナブルな価格で提供し、お客様に喜んでいただく。これが私たちの大きなテーマです。そしてこの想いを実現するためには、アメリカン・ビーフが欠かせません。穀物飼育による力強いうまみ、広大な自然の中で育まれるダイナミックな肉の弾力、徹底管理された環境がもたらすウェットエイジングの奥深い熟成感。これらはまさに、オンリーワンの魅力でしょう。当社ではリブロース、サーロイン、チャックアイロールなど数種の部位を採用していますが、おいしさと価格の両面で納得いく価値を提供できるのは、やはりアメリカン・ビーフだけです。安定的に供給してもらえることや、規格やカットなどのオーダーに対し、柔軟に対応してくれる点もありがたいですね。

TEGI HON



株式会社ゴリップ
取締役副社長

洪 大記

高品質と価格を両立したアメリカン・ビーフしか考えられませんでした。

当社がステーキレストランの開発で意識したのは、高級店と低価格店の中間にあたる、ミドルプライスつまり、日常使いできる贅沢。また、当時はブームのはしりだった熟成肉を取り入れることにもこだわりました。熟成の豊かなうまみをもったステーキを、値ごろなプライスで提供するには、高品質と価格が両立したアメリカン・ビーフしか考えられませんでした。ドライエイジングにも向いていますし、米国から運ばれる途中の行程でウェットエイジングがかかることにより、豊かな風味とやわらかさが加わることも魅力です。また、当社の牛カツ業態ではアメリカン・ビーフのチャックフラップテールを採用していますが、これも部位の特長である濃厚な赤身の旨みが脂が理想的だからです。加工しやすい状態で届け、スタッフが仕込みやすいのも魅力ですね。

KONOSUKE SEKIKAWA



株式会社FTG Company
飲食事業本部 ブランドマネージャー

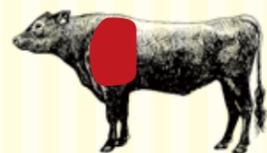
関川 光之祐

厚切り肉の豪快なメニュー開発にはアメリカン・ビーフが不可欠です。

当社の焼肉業態では、アメリカン・ビーフでなければ成立しないメニューがいくつもあります。たとえばチャックフラップを使ったステーキ。こちらは塊のまま焼き上げた後、分厚くカットして提供する人気の逸品です。部位の大きさに対する身のうまみや脂の甘味などが重要になるので、アメリカン・ビーフのチャックフラップでなければ実現できません。タンに関しても同様です。当社ではタンを生で仕入れ、うまみと食感が豊かな部分のみをカットして提供していますが、おいしさと価格の両面で価値を実感していただくにはアメリカン・ビーフ一択です。肉々しいうまみがありながらくさみは皆無。焼肉店が厚切り肉でダイナミックなメニューを開発するには、アメリカン・ビーフが最適なのです。

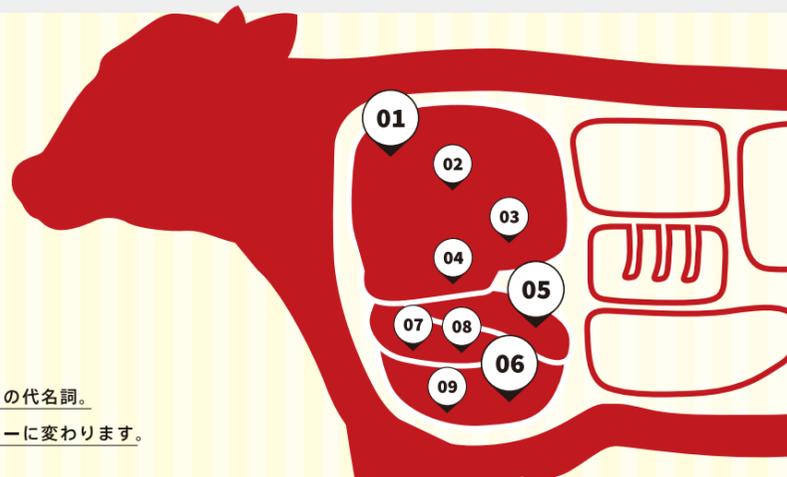
知っているようで知らない? アメリカン・ビーフ部位別ガイド

アメリカン・ビーフといえば、肉本来の豊かな風味を持つ赤身肉、がその代名詞。とはいえ、アメリカでは肉牛1頭で49もの部位に細分化され、味わいや調理法もさまざまです。ここでは、代表的な部位の特長と、調理におけるポイントをご紹介します。



カタ kata

肩からウデにかけての部位は、アメリカン・ビーフの代名詞。焼いてよし、炒めてよし、煮てよし。多彩なメニューに変わります。



01 チャックアイロール Chuck Eye Roll

肩ロース芯にあたる「チャックアイログ」とザブトンと呼ばれる「チャックフラップ」、ネック側の「リーンキュービング」の異なる3種の肉質で構成される、いわゆる肩ロース。やわらかい赤身肉でサシも比較的多めに入る。



リブサイド

[肉質]	筋肉質	ソフト
[調理別カット厚の目安]	ステーキ	20mm
	スライス	12mm

調理のポイント
やわらかく、サシの多いリブサイドは厚めにカットできるため、ステーキとして最適。また、スライスして焼き用としても活用できる。

ネックサイド

[肉質]	筋肉質	ソフト
[調理別カット厚の目安]	スライス	2mm

調理のポイント
赤身が多く、やや筋肉質なネックサイドは煮込み用に適している。また、スライスしてしゃぶしゃぶ等にも活用できる。

チャックアイロールを分割して、チャックアイログ、チャックフラップにし、付加価値をアップ。



①リブ側の脂の部分から分割 ②手でリードしながら分割



チャックアイログ

チャックフラップ

02 チャックアイログ Chuck Eye Log

第1～第5肋骨間から取れる肩ロースの芯。リブロースに接した部位で、サシもほどよく入ったやわらかい赤身肉。リブサイドはロースに匹敵する旨みを持つ。一方、ネックサイドはややかたためて歯応えのある食感。



[肉質]	筋肉質	ソフト
------	-----	-----

[調理別カット厚の目安]

ステーキ	20mm
------	------

調理のポイント
豊かな風味を持つリブサイドは厚めにカットしたステーキで。ネックサイドはスライスして焼肉、すき焼き用として活用が可能。

03 チャックフラップ Chuck Flap

ロインよりも赤身が多いが、全体に亘りほどよいサシが均一に入るやわらかい肉質。旨みはありつつもあっさりした味わいのためフランス料理のソースをはじめ、タレやスパイスを使用する料理とも好相性。別名「ザブトン」。



[肉質]	筋肉質	ソフト
------	-----	-----

[調理別カット厚の目安]

ステーキ	15mm
焼肉	8mm

調理のポイント
全体をステーキカットすると均一な商品化が可能。やわらかい肉質のため、ステーキをはじめBBQや焼肉、しゃぶしゃぶ用など多彩に活用できる。

04 チャックフラップテール Chuck Flap Tail

「チャックフラップ」と「チャックリブ」の間に位置し、さらに第2～第4肋骨間の肉厚部を取り出した赤身肉。適度にサシも入り、やわらかくジューシーで焼肉に最適の部位。長方形で形も整っているため調理しやすい。



[肉質]	筋肉質	ソフト
------	-----	-----

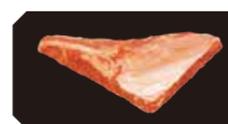
[調理別カット厚の目安]

ステーキ	15mm
焼肉	8mm

調理のポイント
肉塊は小さく、また形も整ってカットしやすいため、ミニステーキやサイコロステーキ、ビーフカツなどの食材として広く活用できる。

05 チャックリブ Chuck Rib

「チャックフラップテール」と「ブリスケット」の間に位置する、ショルダークロッドの下に囲まれた、いわゆる「三角バラ」のこと。特に第3～第5肋骨の部分はサシも多くやわらかな肉質で、上カルビとしての提供が可能。



[肉質]	筋肉質	ソフト
------	-----	-----

[調理別カット厚の目安]

焼肉	8mm
----	-----

調理のポイント
第1～第2肋骨のややかためな部分は、通常のカルビ用として。また、肉厚があり赤身も均一なため、切り落としとしても活用できる。

06 ショルダークロッド Shoulder Clod

肘関節の後部と肩甲骨より腹側に位置する部位。赤身が多い一方でサシも入りやすく風味も良い。ステーキやしゃぶしゃぶのほか、ゼラチン質が豊富なため、煮込み料理やスープの食材としても適している。



[肉質]	筋肉質	ソフト
------	-----	-----

[調理別カット厚の目安]

スライス	1.5mm
------	-------

調理のポイント
丁寧にスジ引きすることで、丸ごとスライスして使用できる。なお、赤身が多くスライスしづらい端材は挽肉として使用することもできる。

07 トップブレードマッスル Top Blade Muscle

「ショルダークロッド」の一部で、和名の「ミスジ」としても著名な部位。肉色は淡く、やわらかくて風味も良い。サシが入りやすい部位で、とくに先端部分は霜降り状態となっていることが多い。「フラットアイアン」とも呼ばれる。



[肉質]	筋肉質	ソフト
------	-----	-----

[調理別カット厚の目安]

ステーキ	15mm
焼肉	8mm

調理のポイント
形状と肉目が均一でやわらかい部位のため、ミニステーキをはじめ、カルパッチョやローストビーフなど幅広いメニュー展開が可能となる。

08 ペティットテンダー Petite Tender

ショルダークロッドのミスジの上部で、筋間の筋にそって分割。テレスメジャーとも呼ばれる。一頭からとれる量は少ない超希少部位。肉質はやわらかく、ミスジよりも脂肪が少ないためさっぱりとした後味だが、赤身の旨みも強い。



[肉質]	筋肉質	ソフト
------	-----	-----

[調理別カット厚の目安]

ステーキ	20mm
------	------

調理のポイント
非常にやわらかな部位なので、焼肉、一口ステーキにできる。そのまま衣づけしてビーフカツにもできる。

09 クロッドハート Clod Heart

ショルダークロッドを3分割した1つで、日本ではカタサンカク、クリと呼ばれる。赤身が多く、脂肪が少ない部位なのでヘルシー。肉質はややかためですが、噛み応えがあり旨みがある肉。表面のスジを丁寧に除去することが大切。

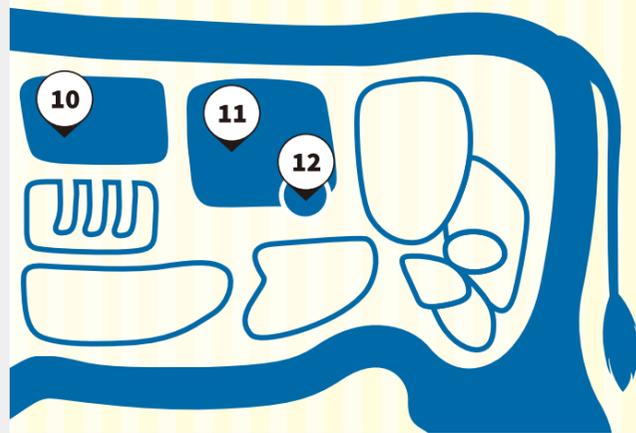


[肉質]	筋肉質	ソフト
------	-----	-----

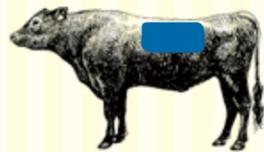
[調理別カット厚の目安]

ステーキ	15mm
焼肉	8mm
スライス	1.5mm

調理のポイント
かたまりでローストビーフ用として提案することができる。歯切れのよい肉感を感じる部位であり、一口ステーキ、焼肉にも利用できる。



ロイン loin



やわらかく、きめの細かい最上級とされる部位。
味の良さが特長のサーロインやサシと赤身のバランスが
良いリブアイロールなど、どの部位も厚切りの
ステーキやローストビーフといった肉を味わう料理に最適です。

10 リブアイロール

Rib Eye Roll

サシが入った明るい色の赤身肉と、融点が低く溶けやすい脂身の風味がバランス良く噛みあった、旨みのある部位。いわゆるリブロースの部分。



【肉質】	
筋肉質	ソフト
【調理別カット厚の目安】	
ステーキ	20mm
スライス	2mm

調理のポイント

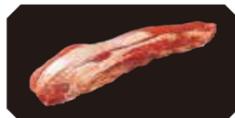
厚切りでステーキ、スライスで焼きやしゃぶしゃぶ。また、ブロック肉でローストビーフと、あらゆる調理法に対応する万能部位。



12 テンダーロイン

Tender Loin

部位の中でも、もっともやわらかい肉質を持つ最高級のステーキ肉。肉質と形状の違いで「トルネード」、「シャトーブリアン」、「フィレミニオン」の3種に分けられる。背頭椎を挟んでストリップロインと付着しており丸ごと両方とも切り出した物を「Tボーン」と呼ぶ。



【肉質】	
筋肉質	ソフト
【調理別カット厚の目安】	
ステーキ	20mm

調理のポイント

上質な部位だけにステーキはもちろんだこと、焼き物全般に対応が可能。店の看板メニューの食材としてもふさわしい最高級部位。



11 ストリップロイン

Strip Loin

第13肋骨～第5腰椎のサーロイン部分で、「ロース芯」にリップ(パラ足)が付いた部位。肉質が均一でやわらかく、明るい色合いの赤身肉。融点が低く溶けやすい背脂肪が、赤身の味わいをより一層に引き立てる。



【肉質】	
筋肉質	ソフト
【調理別カット厚の目安】	
ステーキ	20mm

調理のポイント

ほどよくサシの入った風味の良い赤身肉のため、厚切り、レギュラー、薄切りと、あらゆるタイプのステーキに活用できる。

ストリップロイン分割

【ストリップロインとは】

- サシが入ったステーキ用のやわらかい赤身肉。
- ローストビーフにも最適。
- 切り方を工夫することで、同じ部位でも名前を変えて訴求出来ます。



ステーキレディ ストリップロイン

背中側の太い背スジを除去したもの。



NYストリップ

ステーキレディストリップロインをステーキ状に切ったもの。



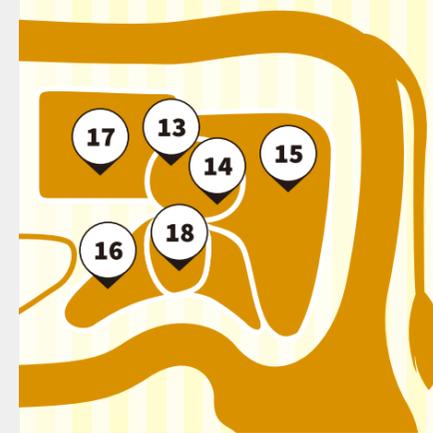
ロングアイランドステーキ

ステーキレディストリップロインのモモ側より、10～15cm部分をステーキ状に切ったもの。



マンハッタンステーキ

ステーキレディストリップロインを縦に2分割して、ステーキ状に切ったもの。



モモ momo

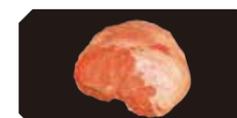


腰回りからモモの部位は、
アメリカン・ビーフならではの締まった赤身の強い部分。
噛めば噛むほど味わえる肉本来の旨みをメニューに活かせます。

13 トップラウンド

Top Round

大腿骨後方の座骨と尾椎側の部分よりキャップ(ひら皮)を取り除いた、いわゆる「内モモ肉」。全体としてはやわらかく大きな肉塊の赤身肉だが、ケンサキ(オオモモ)と内モモでは肉質、水分含有量などが異なる。



【肉質】	
筋肉質	ソフト
【調理別カット厚の目安】	
スライス	1.5mm
ロースト・煮込み	-

調理のポイント

大小のブロックに分割し、ローストビーフとタタキ用として使用するのが最適。

14 ラウンドオイスター

Round Oyster

骨盤まわりについているお肉。ハラミのようなやわらかさ、赤身肉としてのうま味を持っている。加熱してもかたくなりなく、太いスジをとれば、細かいスジは、焼いても気にならない部位。



【肉質】	
筋肉質	ソフト
【調理別カット厚の目安】	
ステーキ	15mm
焼肉	8mm

調理のポイント

肉質がやわらかいため、ステーキ、焼肉にも最適な部位。太いスジだけを除去すれば商品化出来る。切り出した形がメガネに似ている為、和名ではめがねとも呼ばれる部位。

15 フラットオブラウンド

Flat of Round

グースネックを分割してできる「ナカニク(ナカシキ)」の部分。余分な表面脂肪は除去してある。大きな赤身のかたまりであるが、肉質はやわらかい。



【肉質】	
筋肉質	ソフト
【調理別カット厚の目安】	
スライス	1.5mm

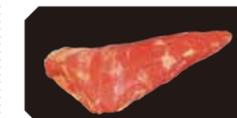
調理のポイント

大きな赤身のかたまりであるが肉質はやわらかいため、スライスに適している。ローストビーフなどにも適している。表面脂肪やうす皮は全部トリミングしてから商品化する。

16 トライチップ

Tri-Tip

「ボトム・サーロイン・パット」の腹部先端にある三角状の筋肉で、「トモサンカク」として知られる赤身肉。モモの中ではサシの入りやすい部位であり、タレやスパイスが馴染みやすい。カレーやシチューにも適している。



【肉質】	
筋肉質	ソフト
【調理別カット厚の目安】	
焼肉	8mm
ロースト・煮込み	-

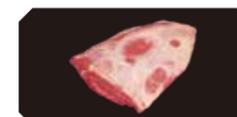
調理のポイント

繊維がやや粗いため小分割し、カレーやシチュー、またはサイコロステーキに。また、十分な旨みもあるためロースト、焼肉にも活用できる。

17 クーレット

Culotte

ストリップロインの第5腰椎切断面につづく第6腰椎から第5仙骨までの長さで、寛骨に接する部分のストリップロイン・エンドにつながる部分肉。肉の繊維はやわらかいが、肉目の流れは均一な、平べったい赤身肉。



【肉質】	
筋肉質	ソフト
【調理別カット厚の目安】	
焼肉	8mm
スライス	1.5mm

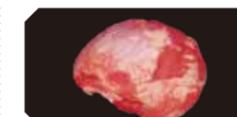
調理のポイント

カットは、手切り「焼肉」が最適。肉の厚みが薄い部分は、ナイフを少し寝かせて切るのがポイント。焼肉以外ではサイコロステーキやカレー用にも活用できる。

18 ボールチップ

Ball-Tip

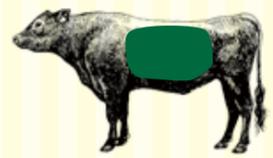
ショートロインの第5腰椎切断面につづく寛骨の腹(下)側部分のボトムサーロインパットから小割り分割されるナックルの一部。アイオブナックル(シンシン)とアウトサイドナックル(カメノコウ)との一部分からなる肉繊維のこまやかな、やわらかい赤身肉。



【肉質】	
筋肉質	ソフト
【調理別カット厚の目安】	
焼肉	8mm
スライス	1.5mm

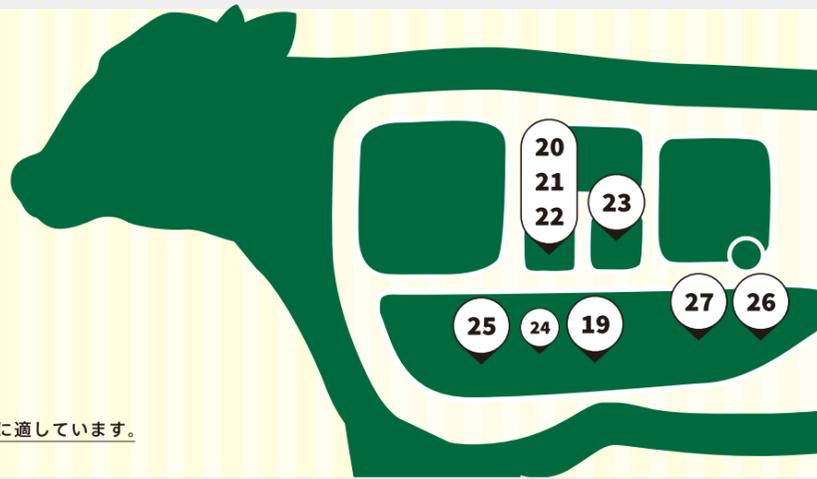
調理のポイント

シンシン部とカメノコウ部に小割りにしてから手切り「焼肉」にカットするのが最適。焼肉以外では小割りをせずにステーキ或いはシチュー・カレー・シンカバ等の角切りにも活用できる。



バラ bara

比較的脂の入ったおなか周りは、焼肉、しゃぶしゃぶ、ステーキなど様々な用途に適しています。



19 ショートプレート

Short Plate

第6～第12肋骨に渡るリブのすぐ下に位置する部位で、別名は「トモバラ」。筋肉間脂肪や表面脂肪が多いが、甘みと旨みを伴ったやわらかい肉質で、焼肉やすき焼き用の肉として人気が高い。牛丼にも使用される。

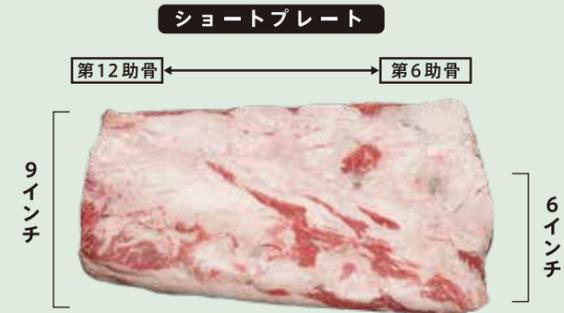


【肉質】
筋肉質 ソフト
【調理別カット厚の目安】
スライス 1.5mm
焼肉 2.5mm

調理のポイント

赤身部分のうす皮は非常にかたく、必ず除去したい。焼肉やすき焼き肉の場合、手切りよりもスライサーで加工した方が効率が良い。

ショートプレートをベースに 様々な焼肉用の規格が開発されています。



プレート エクステンション

プレートエクステンションは、ショートプレートを肉繊維の異なる部分で上下に分割した上の部分で、縦幅約3インチの長方形。スライス、切落しなどに適している。



9インチ ショートプレート

もともと日本の牛丼チェーンの要望によって開発された規格で、日本のスライサーの幅に合わせて9インチ（約22.5cm）で切り出している。



カルビプレート

カルビプレートは、ショートプレートの肉厚でない部分を除去したもので、9インチ×9インチの「カルビプレート」のほか、「スーパーパストラミ」「OBENTOプレート」などパッケージによって呼び名の異なる様々な規格がある。



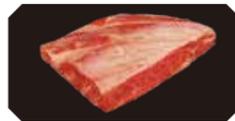
カルビ プレートアイ

カルビプレートアイは、プレートエクステンションと分割した下の部分で縦幅6インチの長方形。厚みが均一で歩留りが良く、作業性の高い焼肉アイテムが商品化できる。

20 ボーンレスショートリブ

Bone-less Short Rib

「ボーンインショートリブ」から、6～8部の肋骨を取り除いたもの。サシがもともとよく入る部位のひとつのため、焼肉では上カルビとして、しゃぶしゃぶでは霜降り肉として使用される。サイコロステーキにも適する。



【肉質】
筋肉質 ソフト
【調理別カット厚の目安】
ステーキ 15mm
焼肉 8mm

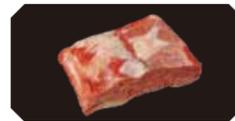
調理のポイント

肉そのものがやわらかく、甘みがありジューシーな部位なため、あまり薄く切らずに若干厚めに切ることが美味しさのポイント。

21 ボーンインショートリブ

Bone-in Short Rib

ショートプレート（第6～第12肋骨）の中から第6～第8肋骨の骨3本を含むブロースに接する側の一部肋骨の長さ約25cm幅で肋骨を直角に切断分割してスクウェア状に取り出したもの。



【肉質】
筋肉質 ソフト
【調理別カット厚の目安】
ステーキ 15mm
焼肉 8mm

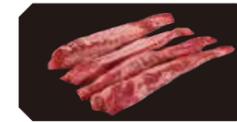
調理のポイント

「骨が付いている」ことを付加価値にすることがポイント。「観音開き」で豪華さとボリューム感を演出すると良い。

22 リブフィンガー

Rib Finger

第6～第8肋骨間に位置する赤身肉。肋骨に付着した棒状の部位であるため、「リブ（肋骨）フィンガー（指）」との名称となった。骨に近い部位とあって非常に味わいが良く、肉質的には「上バラ」に区別できる。



【肉質】
筋肉質 ソフト
【調理別カット厚の目安】
焼肉 8mm

調理のポイント

串刺しに加工してBBQや串カツに。また、ロール状に結着した状態でスライスすれば、焼肉やしゃぶしゃぶ用、フレンチでは煮込み料理としても活用できる。

23 プレートフィンガー

Plate Finger

第6～第12肋骨までの肋軟骨間の筋肉のことを指している。いわゆる中落ちの部分にあたり、非常にうまみが詰まっている。軟骨、骨ハダの付着の有無を確認し、確実に除去することがポイントである。



【肉質】
筋肉質 ソフト
【調理別カット厚の目安】
焼肉 8mm

調理のポイント

中落ちカルビやゲタカルビに活用できる味の良い部分なので、肉の形状が良い部分は一口サイズのステーキとして商品化できる。肉質がやわらかいためBBQ用の食材としても有用である。

24 ブリスケットオイスター

Brisket Oyster

アウトサイドスカート、インサイドスカートの上部に位置しており、胸骨についている部分を指す。表面の皮の部分がほしい。



【肉質】
筋肉質 ソフト
【調理別カット厚の目安】
焼肉 8mm

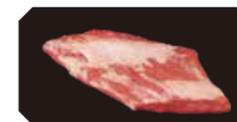
調理のポイント

インサイドスカートの肉の一番厚い部位。切り方を変えることによって、さまざまな焼肉用として商品化できる。味が良いため、煮込み用でも楽しむことができる。

25 ブリスケット

Brisket

肩側のバラ肉。ブリスケット・ディックル・オンを基本に歩留まりのよいブリスケット・ディックル・オフや、外側のコブを除去したスベックがある。肉の繊維としては、やや粗いが、旨味のある赤身のバラ肉である。



【肉質】
筋肉質 ソフト
【調理別カット厚の目安】
スライス 1.5mm
焼肉 2.5mm

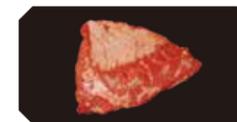
調理のポイント

肉の繊維に対して直角にスライスすると「しゃぶしゃぶ用」にできる。他にも、焼肉用はもちろんだ、ブロックでカレー・シチューで商品化することもできる。

26 フラップミート

Flap Meat

「ボトムサーロインパット」の内側面のナックル筋（内腹筋）の部分で、表面脂肪とスジはほとんど取り除く。カインミと呼ばれる部分。肉色はやや濃い赤身のバラ肉。



【肉質】
筋肉質 ソフト
【調理別カット厚の目安】
焼肉 6mm

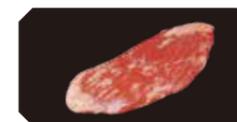
調理のポイント

肉繊維がきめ細やかで厚めに切ってもやわらかくておいしいため、肉厚がある部分はステーキカットして「モモミニステーキ」や「サイコロステーキ」に適している。

27 フランクステーキ

Flank Steak

ショートプレートの第12肋骨切断面につづく第13肋軟骨部分から乳房部分に含まれる、乳房部の内側にある平べったくや厚みのある赤身肉。表面脂肪や膜組織はほとんど無いにトリミングされたもの。



【肉質】
筋肉質 ソフト
【調理別カット厚の目安】
焼肉 6mm

調理のポイント

カルビ焼肉用にカットする際、サシが斜めに流れているので、やや斜めにカットしてきれいなサシの入ったカット面とする方がよい。

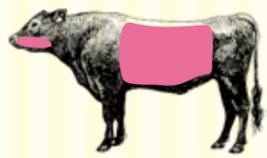
ボーンインショートリブ カutting方法



8mm厚にバンドソー・カット後、3本の骨に付いているそれぞれの赤身部分が出るだけ均一になるように3分割します。

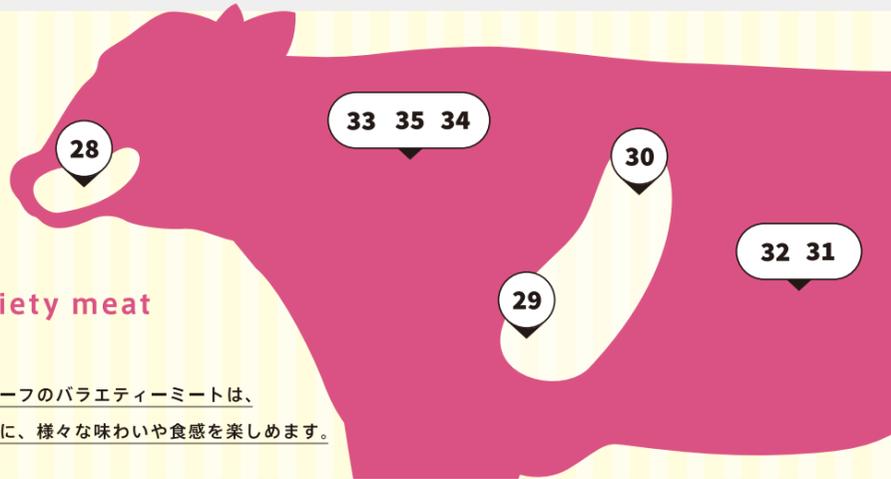


焼いた時にスジが骨から離れやすく食べやすいように、骨とスジの間に半分ほど包丁を入れます。



内臓 variety meat

トウモロコシで育ったアメリカン・ビーフのパラエティーミートは、風味豊かで甘味があります。部位ごとに、様々な味わいや食感を楽しめます。



28 タン

Tongue

頸から気管にかけての筋肉部分で、舌骨(U字形)の後ろでカットされたもの。重さは約3~5ポンド。ルートおよび舌状部分からなり、上側には前歯に窪みがある。色は一定しないが一般に白色および白色で、黒い色素が見られる場合もある。



調理のポイント

タン先の部分はかたく、ミンチ材やシチュー用にしかならないが、ボディの部分は適度の弾力性があり霜降りがある。

29 アウトサイドスカート

Outside Skirt

第6~12肋骨部に付着している横隔膜筋の厚い外周縁筋部のごとで、腱組織の被膜である胸膜は残している。つまりバラ肉の内側にある横隔膜筋にさえぎられている内臓肉。



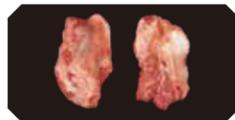
調理のポイント

内臓肉であるため変色が早い。肉質がやわらかいためサイコロステーキや串焼用としても用いられる。

30 ハンギングテンダー

Hanging Tender

粒状の触感のある楕円形をしており、長さは約7インチ位ある。第12および第13肋骨の間で、背骨に近いところにある背骨裏側に位置する横隔膜筋の棒状の厚い筋部で、被膜以外の脂肪とスジを除去したもの。



調理のポイント

肉の組織が粗く、水分を含みやすいのでタレ漬けしての提供に最適。

31 ラージインテスティン

Large Intestine

大腸は、小腸の末端から直腸までの間にある長さ約35フィート、直径約3インチの管状の臓器。通常は洗浄処理され、管状を平たく切り裂き、約12インチの長さで切断されているものが多い。



調理のポイント

脂ののった「シマチョウ」は「焼肉」にすると特に美味しく、食べても飽きがこないので高い需要がある。煮込みの鍋物に適している。

32 スモールインテスティン

Small Intestine

小腸は第4胃終位部から大腸の先端までの間の長い管状部分で、その長さは90~150フィート(28~50cm)、直径は約2インチ(5cm)。腸管の内壁はヌメリがあり、外壁は全体に脂肪が付着して取り巻き、水気を多く含む薄い腸壁の管状をしている。



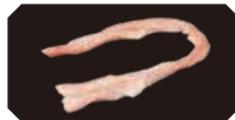
調理のポイント

適度なやわらかさと、脂肪の風味が醸し出す食感が魅力。生肉の場合、脂肪の鮮度劣化やバクテリア汚染が早いので、衛生管理には十分注意することが必要。

33 MCTライプ

Mountain Chain Tripe

第1胃の筋性ひだの部分で、第1胃の内壁の厚いひだ状の部分を取り除き、柱のようなたくたく厚みのある芯部分。歯ごたえがあるので、やわらかく食べるために表面に「切れ目」が入った規格のものや、一口サイズのポーションカットに加工した規格ものが増加している。



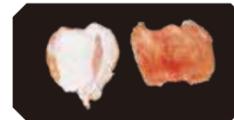
調理のポイント

タレを吸収しにくいので、前もって長くタレに浸しておく方が味が良くなる。焼き肉で食べることも多いが、スモークやフライなどの加工用にも利用できる。

34 アボメイサム

Abomasum

牛の第4胃。第3胃の終位部から小腸の先端までの部分で、多数の皺(しわ)をもつ胃。全体に赤みを帯びており、内膜の皺部分(Rennet:レンネット)は色調が赤みを帯びた黄白色であることから、第3胃のセンマイ(パイブル・トライプ)と対比してアカセンマイという。



調理のポイント

適度のやわらかさとコリコリ感、なめらかなで多皺な内膜の風味豊かな食感が魅力。焼肉料理だけでなく、やわらかく煮込んで煮崩れが少ないため煮込みに適している。

35 ハニカムトライプ

Honeycomb Tripe

胃組織のなかの第2胃で、内壁は多くの蜂の巣状の小さな穴で形成されている。本来は黒色であるが、白色に脱色されて流通しているのが一般的。



調理のポイント

1ピースそのまままたは5~10mm幅の細切りにして長時間煮込み「スープ」最適。生姜やニンニク片を入れて臭みを消すのがポイント。

アウトサイドスカート(ハラミ)のカットング方法



1 開封後速やかに流冷水で肉塊の表面全体を丁寧に洗浄し、水滴を拭きあげミートペーパーに包んで冷蔵庫で十分に冷却します。(前作業は必須)

2 裏面サイドのスジと肉が付着している部分をスジ引きします。

3 肉厚の厚い側から手で皮をむきます。

4 約7cmでサク取りします。

5 繊維に直角になるように肉厚側から包丁を左にねかせ、7mm厚でカットします。

ハンギングテンダー(サガリ)のカットング方法



1 開封後速やかに流冷水で肉塊の表面全体を丁寧に洗浄し、水滴を拭きあげミートペーパーに包んで冷蔵庫で十分に冷却します。(前作業は必須)

2 表面を覆う皮膜(スジ)を取り除き付着残りの脂肪分も一緒に取り除きます。

3 中心部に噛み込んだ厚いスジは頭部の6cmほどだけ除去し、他は残した状態で繊維に直角になるように7mm厚でカットします。



輸入月齢撤廃で拡がる可能性

2019年5月に日本向けの米国産牛肉の月齢制限が撤廃され、30ヵ月齢以上の牛の肉も輸入が可能になりました。これにより、経産牛、乳牛等の肉が新たに輸入出来るようになってきました。30ヵ月齢以上の牛は、米国飼育頭数の21%にあたり、約600万頭が輸入可能対象に加わりました。結果、「上ミノ」、「タン」、「ヒレ」、「リブロース」、「サーロイン」、「トリミング(ミンチ用)」といった部位の輸入量増が期待でき、食材の選択肢が多様化します。

特集

繁盛店を目指す!



アメリカン・ビーフ活用術

肉バル・ビストロ / 居酒屋 / ビアガーデン・ビアテラス3つの業態の特長と課題を徹底解説。アメリカン・ビーフを有効活用して繁盛店を目指しましょう!



居酒屋 P27

幅広いメニューアイテムを揃え、リーズナブルがウリの総合居酒屋が低迷しています。



肉バル・ビストロ P23

肉に合わせてお値打ちワインを、気取らず気軽に楽しめる雰囲気だけでは差別化が難しくなっています。



ビアガーデン・ビアテラス P31

様々なコンセプトの施設がオープンし、市場は激化しています。メニューも多様化してきており、消費者の方々の肉に対する期待値が高まっています。

空前の肉バルブーム! 大手外食チェーンも続々と参入!

昨今、肉業態マーケットの中で進化を遂げている「肉バル業態」。大手外食企業や異業種からの参入もあり2014年は「肉バル元年」とも言われ、全国で多くの肉バル業態が誕生しました。年々、競争が激化している肉バル業態は、肉料理と、肉に合わせてお値打ちワインを気取らず気軽に楽しめる雰囲気だけのスタイルでは、差別化が難しくなっており、消費者のニーズも多様化している中、多面性を強化する肉バルに注目が集まっています。

「肉バル・ビストロ」業態の今を説く!

“肉”メニュー 多様化 部位や品種を極めたスタイル!

上質な肉とがぶ飲みワインを楽しむスタイルから、昨今、部位や品種を極めた肉バルが増加しています。ヒレとサーロインの両方を味わえるTボーンステーキ、希少部位ランプキャップ、骨付きリブロースのトマホークや、A4・A5ランク牛などをお店の看板メニューとして提供しています。これらはプチリッチな価格帯であり「肉ビストロ」に変わりつつあります。また、肉バル市場で再注目されているのが「ジビエ」。牛肉、豚肉、鶏肉以外の肉を提供している肉バルも全国的に増えています。メニュー価値を高めるお店に注目が高まっています。



フォトジェ肉 フォトジェ肉メニューで技あり!



ネット社会の現代では、SNSがきっかけでお店が注目される事が多く、他店との差別化や販促策として“SNSでバズる肉メニュー”を提供する事例が多く見られます。美味しさだけでなく、楽しさを求めるニーズが高まり、年々、フォトジェ肉メニューも進化を遂げております。フォトジェ肉からムービージェ肉に変わりつつある中、マンガ肉、塊肉、タワーバーガーから、肉パフェなど、フォトジェニックな技ありメニューが増えています。

肉バル+フリーフロー 肉バル+フリーフローが定着の兆し?

肉バル誕生当初は、「ワインを気軽に安く飲む!」が、魅力でしたが、各種の肉メニューに合うワインを揃えたり、肉専用のワイン、また、シャンパンやスパークリングワインを含めた、フリーフロープランで他店と差別化を図る肉バルが年々、増えています。厳選ワインをフリーフローで提供することで、肉とワインのマリアージュに、消費者の満足度が高まります。「肉バル×がぶ飲みワイン」から「肉バル×フリーフロー」に肉バルのコンセプトが変わりつつあります。



業態の課題とは?

✓ 気軽に使える“肉バル”。ブームの粋を越え、すっかり定着していますが、競争は益々激化しています。成熟期に入ったと言える肉バル業態の課題について聞いてみました。*フードリンクニュース調べ

- ▶ 競争が増え、他店のメニューと差別化が図れない!
- ▶ ステーキメニューのアイテムが2メニューなので、ステーキメニューを増やしたい!
- ▶ メニューがシンプルであり、どうしても定番メニューになってしまう!
- ▶ このお店にきたら“このメニュー”だと思わせる看板メニューを作りたい!

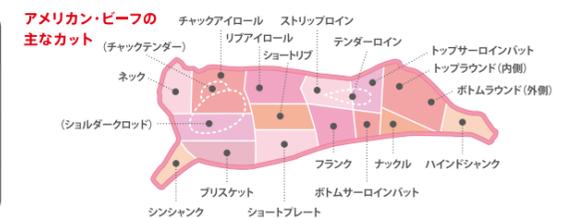
SOLUTION アメリカン・ビーフの“技あり”キーワード

1. 代表的な部位の特長を知りメニュー選択に活かす
2. グラム調整で売価をコントロールする
3. ステーキメニューのネーミングで付加価値を付ける

POINT 1 豊富な部位バリエーションで多彩なメニューを創出する!

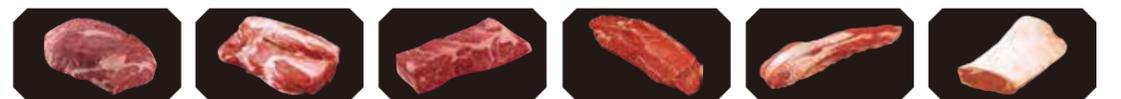
アメリカン・ビーフは、国産の牛肉と比べて部位の種類が多く、それぞれの部位が単品で購入できるメリットがあります。豊富な種類の部位の中には、価格が高いもの(希少部位と呼ばれるもの等)、安いものがあり、部位の選択により様々な価格帯に対応したメニューを提供する事ができます。

ステーキ	価格	焼肉
テンダーロイン	高い	ショートリブ
ストリップロイン	↑ ↓	カルビプレート
チャックアイロール	安い	リブキャップ



代表的な部位と特長に応じたメニュー化のポイント

アメリカン・ビーフの部位【カタ】・【ロイン】を極める



- 【チャックアイロール】 やわらかく、サシの多いリブサイドは厚めにカットできるため、ステーキとして最適。また、スライスして焼き用としても活用できる。
- 【ショルダークロッド】 丁寧にスジ引きすることで、丸ごとスライスして使用できる。なお、赤身が多くスライスしづらい端材は挽肉として使用することも。
- 【チャックフラップテール】 肉塊は小さく、また形も整ってカットしやすいため、ミニステーキやサイコロステーキ、ビーフカツなどの食材として広く活用できる。
- 【トップブレッドマッスル】 形状と肉目が均一でやわらかい部位のため、ミニステーキをはじめ、カルパッチョやローストビーフなど幅広いメニュー展開が可能となる。
- 【テンダーロイン】 上質な部位だけにステーキはもちろんのこと、焼き物全般に対応が可能。店の看板メニューの食材としてもふさわしい高級部位。
- 【ストリップロイン】 ほどよくサシの入った風味の良い赤身肉のため、厚切り、レギュラー、薄切りと、あらゆるタイプのステーキに活用できる。

POINT
2

量を増やすだけで
魅力的なメニュー開発が実現！

牛肉料理の醍醐味は「厚切り」、「かたまり」です。定番のメニューでも多い量で提供すると豪華で贅沢な気分になります。そのため、単純に厚切りや盛り合わせで肉の量を増やしたメニューを提供することも店舗活性化の一手です。お肉の量が多いメニューはSNS映えも期待でき、お店のキラーコンテンツとして発信可能です。ポイントとして、お客様にお肉のボリュームを感じていただくために、グラム数をメニューに記載することが重要です。

部位の選択とグラム調整で売価を維持

低原価はボリュームで訴求・高原価は低原価と合わせて訴求



(厚切りの迫力)



(骨付きの見栄え)



(希少部位+通常部位)

POINT
3

“アメリカ”ならではのネーミングで
メニューに付加価値をつける！

単調になりがちなステーキメニューをいかに魅力的に見せるか？他店と差別化できるか？この答えはネーミングにあります。部位の特長を活かしながら様々なカットで提供することで、多彩なステーキが生まれます。その際、単に部位名をステーキ名に冠するのではなく、形や大きさ、地名、起源となるレストランなどにちなみ名称を付けることで、ステーキに付加価値を付けることができるのです。特長的なステーキ名は、お客様の興味を引き、店員とのコミュニケーションツールとしても寄与します。

“アメリカン”なステーキメニュー名で単価アップを実現

単調なメニュー名より、「価値を感じさせる」メニュー名で訴求

「肩ロースステーキ」をこう呼びます！



【デルモニコステーキ】 【デンバースステーキ】

チャックアイロウのステーキ。19世紀中ごろのニューヨークの老舗レストランDemonic'sが由来。
チャックフラップのステーキ。コロラド州の「デンバー」はお肉の首都と言われているところから命名。

「サーロインステーキ」をこう呼びます！



【ニューヨークステーキ】 【マンハッタンステーキ】 【ロングアイランドステーキ】

ステーキの本場ニューヨークを冠して命名。
形がニューヨークのマンハッタン島に似ているところから命名。
形がニューヨークのロングアイランド島に似ているところから命名。

肉バル・ビストロ業態がアメリカン・ビーフをイチオシする理由

1

[HangOut HangOver 渋谷店]

東京都渋谷区神南 1-20-2 第一清水ビル 1F
Tel.03-6416-1150



アメリカンダイナーに欠かせない食材

「アンガスビーフのリブロース、ハラミを使用していて、イチオシは『USアンガスビーフのグリル赤ワイン、フンドボーのガーリックソース ハラミ』(3024円・税抜)。うまみがしっかりしていて、一度食べたらやみつきになるお客様も多いですね。アメリカンダイナーとしても、欠かせない食材になっています！」



うまみがしっかりしていて、柔らかい食感も食べやすい。

店長 直林 洋平さん

2

[街の肉バル Buff 福島店]

大阪府大阪市福島区福島 7-2 JR 高架下 16.17 号
Tel.06-6458-5529



肉バルならではの、お肉の揚物料理です

「焼肉店が母体、炭火焼きステーキが看板の肉バルなので、サイドメニューのフライ物でもぜひお肉を食べて欲しくてアイダホフィンガーステーキを導入しました。ジューシーなモモ肉を使用。ポテトと相盛りでボリュームありますが、2、3軒目でちょっとつまみたい方にも好評です。」



お腹がいっぱいでもつついっ手伸びてしまう、おつまみ感覚で食べられる、お肉のフィンガーフードです。

店長 黒田 隆二さん

3

[ビーフ キッチン スタンド西新宿店]

東京都新宿区西新宿 3-2-8 佐鳴ビル 1F
Tel.03-6302-0279



アメリカン・ビーフは肉バルの看板メニューにピッタリ

「『名物ビフテキ』(290円)はオープンから価格を変えていません。50gと記載してありますが、実際は70g前後あり、想像以上に満足いただくお客様が多いですね。注文率はほぼ100%、一人で2~3皿食べる方も。アメリカン・ビーフの肩ロースを使っています。」



「名物ビフテキ」は週末だと、1日70~80皿のオーダーも！

エリアマネージャー 小川 悟さん

変革が求められる総合居酒屋。メニューの専門化が進む！

幅広いメニューアイテムを揃え、リーズナブルがウリの総合居酒屋が低迷しています。宴会の絶対数が減少していることや、若者のアルコール離れなどの要因もありますが、多様化する消費者のニーズに対応できなくなってきたのも要因とも言えます。万人ウケを狙った総合居酒屋も、専門性を高め、若者や女性客を取り込むためにトレンドを意識したメニュー開発やブランド転換が相次いでいます。

「居酒屋」業態の今を説く！

肉メニュー強化 肉メニューの強化、相次ぐ！

一昔前までは、肉メニューと言えば「サイコロステーキ」が定番の肉メニューでしたが、肉ブームの波に乗り、肉メニューを強化する動きが活発になってきました。厚切りステーキやジンギスカン、希少部位の食べ比べなど、トレンドを意識した肉メニューやキャンペーンの実施が多く見られます。



スタミナメニュー 肉メニュー × スタミナ

花椒をはじめとしたスパイスブームが居酒屋メニューでも浸透しており、唐辛子など激辛からうま辛メニューが浸透しています。肉料理にスパイスを加えたスタミナ肉メニューやにんにくを多く使用したガーリックステーキ、ホルモンからスタミナ鍋まで、多種のスタミナメニューを提供しているお店が増加しています。



野菜肉巻き串 女性ニーズをつかむヘルシー肉

居酒屋の定番メニューである串焼きから、さまざまな野菜を肉で巻いて焼き上げた「野菜肉巻き串」がヘルシーな串焼きとして注目を集めています。女性客や新規顧客獲得に、看板メニューとして「野菜肉巻き串」を提供、メニュー次第では、豊富な肉巻きを提供することで消費者の満足度も高められます。



専門性 専門性を高める居酒屋に転換

“なんでもある”から、メニューを明確にし専門性を高めた居酒屋にシフトしています。居酒屋でも明確なコンセプト、独自性を訴求することで、競争力を強化する動きが見られます。例えば肉メニュー+日本酒の新たなスタイルが話題になっています。あらゆる種類のお肉と日本酒の組合せ業態である「和バル」が登場しています。



業態の課題とは？

✓ 様々なジャンルの業態が多様化している中、消費者のお店選びの選択肢も増えてきています。ライフスタイルの変化などで、宴会の減少や若年層のアルコール離れなどもあり、居酒屋需要が減少しています。*フードリンクニュース調べ

- ▶ 既存メニューを見直して、牛肉の比率を増やしたい。
- ▶ 牛肉を使用したサイドメニューを提供したい。
- ▶ ホルモンなどスタミナメニューをリニューアルしたい。
- ▶ 小ポーションメニューを提供したい。

SOLUTION アメリカン・ビーフの“技あり”キーワード

1. 肉バルメニューを取り入れて、グループ客の多様なニーズにお応え
2. 看板メニューで、お客を惹きつけ
3. 低原価でもアメリカン・ビーフメニューで贅沢気分をご提供

POINT 1 居酒屋メニューに肉バルメニューのエッセンスを取り入れる！

居酒屋の特長は料理をシェアして食べること。一人ずつ単品をじっくり味わうのではなく、複数人がひとつの料理の味も、時間も空間も共有出来るところが醍醐味です。例えば、定番メニューのひとつ「刺身の盛り合わせ」は、登場感がありパッと卓上に華を咲かせる一品です。ではそれを、牛肉に置き換えてみるとどうでしょうか。迫力あるかたまり肉をシェア前提で、提供することによって、見た目はもちろん、お店側のカットの手間を軽減しつつ、お客様には切り分ける楽しさまで体験いただけます。一部を肉の断面を大きく見せるそぎ切りで提供すれば、二つの見栄えを楽しめる料理に変身します。お店の力量や個性が試されるのも面白いところです。

客単価を担保しながら、効率化を実現

グループでシェアできるステーキメニューを極める

<p>「サイコロステーキ」を</p> <p>全面焼けてしまふ彩の楽しさ不足…小さな肉の集合体のため迫力も今一つ…。</p>	<p>「ポンドステーキ」に!</p> <p>かたまり肉のまま提供してもよし、そぎ切りで提供すれば赤身色とのコントラストも◎。</p>	<p>「Tボーンステーキ」に!</p> <p>一品でヒレとサーロイン二つの部位が楽しめる。切り分けの感覚の違いも楽しい。</p>	<p>「トマホークステーキ」に!</p> <p>話題提供力は間違いなし! 迫力の一品。リブローズなので味も抜群。</p>
---	--	--	--

POINT 2 お店の看板“肉メニュー”の確立

各店の評価が見られる飲食ポータルサイトやアプリ、SNSなどの口コミが集客を左右する今、お客様の「指名買い」を担うお店の看板、名物メニューは必須の存在です。魅力ある看板メニューを作ることで、店舗スタッフがメニュー化秘話やトリビアをお客様に提供でき、自信を持ったおススメとコミュニケーションを生み出し注文率アップが期待できます。品質、個性、アイデアで「貴店と言えばこれ！」という看板メニューを確立しましょう。牛肉の看板メニューは、いわば「語らずとも優秀な営業マン」です。贅沢、高級、豪快なイメージが強い牛肉は看板メニュー開発に欠かせません。中でも品質が高くコスト面で優秀なアメリカン・ビーフは看板メニューに最適な食材です。

肉ブームを牽引する
看板メニュー

【単品】・【目立つ】・【組合せ】
を極める

「3ポンドステーキ」



想像外のメニューは「チャレンジ」など特別なイベント用としても活躍。

「ウニ肉丼」



意外性のある組み合わせもお店の個性が出せるポイント。

「デカ盛りローストビーフ丼」



器や盛り方、提供の工夫次第で、お店の名刺代わりのメニューになる。低単価部位なら量で魅せる。

POINT 3 低原価でも収益に貢献！

居酒屋の肉料理と言えば、仕入れやすい鶏や豚が主役。でも規格が多く、単品仕入れが可能なアメリカン・ビーフなら低原価で牛肉メニューが提供できるのをご存じですか？ポイントは「ホルモン(内臓)」や「ショートプレート」。メインの牛肉料理を待つ間につまめるサイドメニューや満足感のある丼の一品を用意しましょう。作り置きが得意味の均一化が図れる鉄板メニューや、量の調整がしやすい揚げ物メニュー、ワインなどの特定のお酒に合わせた客単価UPメニューなど多彩なラインナップを揃えることが収益UPのカギです。

アメリカン・ビーフを
打ち出したサイドメニュー

多様なメニューが実現できる
アメリカン・ビーフの活用法を知る

「牛丼」



関西定番のローカルメニューを他のエリアでも低価格で実現。

「アメリカン・ビーフライス」「イタリアンビーフ」



ライスを併せることでボリュームUP。丼の一品に最適。

「シマチョウうどん」



シカゴの伝統料理。お客様同士の話題にも。

「シマチョウ」



シマチョウ脂のうまみが染み渡る。B級グルメ。

居酒屋業態がアメリカン・ビーフをイチオシする理由

1

【肉のコトブキ 虎ノ門店】

東京都港区虎ノ門 1-1-21 新虎ノ門実業会館 1F
Tel.03-5157-5252



おいしさと価格のバランスが抜群

「看板メニューである『牛肉の溶岩石炙り』で、USプライムビーフを使用しています。赤みと脂身の加減が非常に良い肉でパサつきがなく、また価格も◎なので使用しています。『ハラミ 80g』(980円)を提供していますが、お客様からは『とても柔らかくておいしいのに安い!』と、ご好評いただいています。」



お客様からは「この価格で、こんなにおいしい!?」、と大好評です。

店長
着月 智志さん

2

【肉系居酒屋 肉十八番屋 人形町店】

東京都中央区日本橋堀留町 2-1-2 カネモト人形町ビル 2.3F
Tel.03-6231-0787



肉を意識した屋号で、お客様の目当ても肉料理

「アメリカン・ビーフは味が保証されているのが魅力。とくにアンガス牛ミスジ、ハラミ(各980円)の炭焼塊肉が人気で、価格以上のボリュームにお客様は驚かれますね。1日4本の塊肉が出るときもあります。ランチでもミスジとハラミの『ダブルステーキ定食』(980円)が目玉となっているんですよ。」



塊肉の炭焼き、牛カツ、ランチのステーキ定食まで大好評です!

店長
岡 圭祐さん

3

【北海道の恵み つぼ八 銀座店】

東京都中央区銀座 5-9-11 銀座ファゼンビル
Tel.03-5568-3088



赤身の濃さ、肉の柔らかさが人気の秘訣

「2018年の春から『ざぶとんステーキ』を提供しています。食味と価格のバランスがとても良く、柔らかいのでお客様からも人気があります。ブロックで仕入れています。歩留まりも良く、使いやすいです。希少部位として売り出せる点も大きな魅力です。」



ミディアムレアにこだわっています!新人でも焼けるように、店舗でしっかり講習をおこなっています。

店長
古屋 裕希さん

肉ブーム強し! アクティビティ化が進む。 BBQスタイルも定着、

ビアガーデンは進化を遂げており、様々なコンセプトの施設がオープンし、益々市場は激化しています。グランピング、砂浜、体験型や一風変わったビアガーデンなど従来型のビアガーデンの概念が変わってきています。屋外でアルコールや食事を楽しむスタイルの施設は今後も増え、消費者の選択肢は、益々、多種多様化してきます。アクティビティ化が進み、BBQ、体験型アウトドア、グランピングなどの施設が増えている中、肉メニューへの消費者の期待度も高まっています。

「ビアガーデン・ビアテラス」業態の今を説く!

体験型 ワークショップ ビアガーデン

ビアガーデンが多様多様になってきている中、目的別に施設を選ぶ傾向が高まっています。注目を集めたのが「体験型ビアガーデン」。アウトドア体験、クラフトアートから野菜収穫、バター作り、BBQ料理教室など、カップルやファミリーで楽しめる施設が急増しております。



肉メニュー 進化した 肉メニュー

ステーキ、ジンギスカン、BBQなど肉メニューは、ビアガーデンの主役となっていますが、全国的に多くの施設が肉メニューを提供している中、他施設との差別化が課題となっています。塊肉、高級肉など肉メニューから、肉の部位や味付けを変えて提供する施設も多く見られます。



女性ニーズ 対応 非日常の 空間や贅沢な 夏気分を満喫!

ビアガーデンを選ぶときに重視する要素トップ10に「SNS」がランクインされており「〇〇映え」、「女子ウケ」アイテムがビアガーデンでも年々、ニーズが高まっています。SNSで拡散された情報は集客に繋がるほか、マスメディアからの注目も集めます。



ファミリー 活性化 “子供の遊び場” ファミリーで 楽しめる ビアガーデン!

消費者の「昼から飲みたい!」ニーズに応え、年々、昼から営業を開始する施設が増加しています。それに伴い、今年はファミリーでも楽しめる施設が目立ちました。BBQ体験やイベント、キッズメニューの充実などファミリーでも十分楽しめる施設に注目が高まっています。



業態の課題とは?

BBQ、グランピング、体験型アウトドアなどの施設が増え、益々、肉メニューに注目が高まっています。全国のビアガーデンで多くの肉メニューが混在している中、肉メニューでの差別化が課題となっています。
※フードリンクニュース調べ

- 肉、BBQのコンセプト、テーマだけでは競合との差別化が図れない。
- 施設の都合上、BBQコンロなどの焼き台が使用できない。
- 食べ放題のため、原価調整、ロス率を最優先で考えてしまう。
- ライブキッチンで目玉になるような肉メニューを開発、提供したい。

SOLUTION アメリカン・ビーフの“技あり”キーワード

1. コンセプト・テーマの創造
2. ブッフェスタイル・ライブキッチンメニュー
3. アメリカン BBQ はレジャーだ!

POINT 1 ありそうで無かった!? 手軽にアメリカン・ビアガーデン

日本従来のBBQスタイルに一石を投じるコンセプト「URBAN BBQ」。アメリカン・ビーフの厚切りステーキ、かたまり肉を提供するだけで日本のBBQの不満点を解消しつつ、簡単にそしてオシャレに楽しめるようにアレンジしたビアガーデン演出が実現できます。ロケーションを問わず、簡単オペレーションが最大の特長。主役の「かたまり肉」は豪快に焼くことで、SNS映えはもちろん、肉本来の味が楽しめます。肉ブームが続く中、即効性のある実践的なビアガーデンを演出しませんか。



1. かたまり肉で楽しむ
2. どこでも、手軽に楽しむ
3. アメリカ都市部のオシャレBBQスタイルをアレンジ



コンセプト・テーマ自体で 差別化 URBAN BBQ を極める



BBQをしたい!をすぐに叶える手軽さがウリ。屋外屋内にこだわる必要がなく、平日でも、仕事終わりに仲間とわいわい楽しみたいお客様のニーズをとらえる。



SNS映えする「かたまり肉」が主役。アメリカン・ビーフの厚切りステーキ、かたまり肉をじっくり焼いてワインと共に贅沢に味わうスタイリッシュなBBQを堪能。



シンプルなレシピでも満足度が高い本格的な味!かたまり肉にハーブや岩塩などのシーズニングをまぶし、オリーブオイルなどでコーティングし弱火でじっくり火入れをした後、焼き目をつける。

POINT 2 アメリカン・ビーフメニュー × ライブキッチン = シズル感

アメリカン・ビーフなら多彩なビアガーデン向けメニューが提供できます。ブッフスタイルのビアガーデンで多く見られるライブキッチンは視覚への訴求効果が高いです。焼き台やグリルの使用が制限されている施設環境でも卓上ホットプレートやフライヤーを活用することでお客様にシズル感が伝わるメニューを展開できます。目の前で繰り広げられる肉の表情の変化、音、香り。想像するだけでアルコールがどんどん進みそうじゃありませんか？

オールマイティーなアメリカン・ビーフメニュー ▶ **理屈抜き！【視覚】・【嗅覚】で胃袋を掴む**

鉄板ビーフナポリタン



見た目の派手さと、にじみ出るB級感。洋食の定番をビアガーデンで味わうならコレ。

チャドルバギ



色とりどりの野菜と一緒に見せることで食欲を喚起。お肉も盛り合わせて提供できる。

アイダホフィンガーステーキ



アイダホ州のソウルフードはフライヤーで提供できる変わり種のステーキ。

POINT 3 体験型アウトドアで本場アメリカのBBQ

体験型アウトドア施設の人気が高まり、ファミリーや大人グループでの利用が目立っています。焼肉スタイルの定番BBQではなく、大きな本格的なグリルを利用したアメリカンBBQは大人はもちろん、お子様も楽しめます。アメリカのBBQ料理は、100年以上の伝統を持ち、テキサス、メンフィス、カンザスシティ、ノースカロライナ等、地域ごとのスタイルが確立しています。塊肉をグリルで豪快に焼いたり、低温でじっくり時間をかけてスモークするアメリカのBBQは、日本にはないアメリカン・ビーフを美味しく仕上げる調理法です。ビアガーデンにて、本格的なアメリカBBQ料理を提供し、調理を体験してもらう事で、従来のビアガーデンとは一線を画したコンセプトを実現出来ます。



体験型ワークショップ ▶ **アメリカンBBQはレジャーである**

ビアガーデン・ビアテラス業態がアメリカン・ビーフをイチオシする理由

[中ノ島アーバンリゾートビアガーデン (ANA クラウンプラザホテル大阪)]

1

大阪府大阪市北区堂島浜 1-3-1 ANA クラウンプラザホテル大阪
Tel.06-6347-1247



ジューシーな肉質のローストビーフです

「低温調理でスジまで柔らかく、更に焼き上げて仕上げるモモ肉のローストビーフは、ビアガーデンでも、毎年大好評です。ジューシーな肉質のアメリカン・ビーフがよく合いますね。ローストビーフはパーティー料理でも、フィレ肉のステーキはコースのメイン料理でも人気です。」



人気のローストビーフを軸に、2020年は更に肉料理のバリエーションを増やす予定です

ホットセクション調理長 飛永 憲一さん

[ブッチャー・リパブリック 品川 シカゴピザ & BBQ ステーキ]

2

東京都港区港南 1-2-70 品川シーズンテラス 2F
Tel.03-6712-9908



プライムグレードのおいしさが浸透している

「最近では、アメリカン・ビーフのお客様への浸透度が高いと感じます。お店ではプライムグレードを提供していますが、『プライムがあるんだ!』と喜ばれることもあるんです。一番人気は1ポンドの「チャックアイロールのグリル」(3500円)。豪快かつリーズナブルに食べられると大好評を頂いています。」



赤身とサシの肉質、供給も安定してとにかくバランスがいいです!

店長 青木 孝行さん

[J.S. BURGERS CAFE 新宿店]

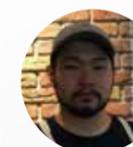
3

東京都新宿区新宿 4-1-7 3F
Tel.03-5367-0185



系列ステーキ店のノウハウを活かしました

「普段はバーガーカフェですが、2019年6月から、ビアガーデンのコース料理のメインとして、アメリカン・ビーフのステーキを提供しています。使用している部位は、姉妹店「J.S. ステーキ スタンド」でも人気のアンガスチャックステーキ。コスト以上の柔らかさ、旨味があって、お客様からも好評ですね。」



コスト以上のおいしさ! 2020年のビアガーデンでも継続予定です

店長 藤田 亮さん

アメリカン・ビーフが世の中に仕掛けてきたプロモーション戦略

URBAN BBQ

都心でももっと手軽に、オシャレにBBQを楽しみたい！



焼肉の屋外版。そんな従来の日本型のBBQの不満点を解消すべく、一石を投じたのがアーバンBBQ。本場のアメリカではかたまり肉を豪快に調理し、家庭や都市部で手軽にBBQを楽しむスタイルが人気。これを日本にも伝えようと、シンプルかつ満足度の高いレシピを公開。SNS映えるかたまり肉を使い、都会でも気軽に本格BBQを楽しめるとあって、ビアガーデンを中心にスタイルが浸透していきました。



WEBサイトやリーフレットでメニューを提案。



アトレBBQPIT目黒店に期間BBQ場が登場。



ビアガーデンのコンテンツとして採用。

ポンドステーキ

厚切りステーキの提供に一工夫。ネーミングが商機！



シェアスタイルも提案。

世の中に肉バル業態が増加してきたこと、おひとり様でもがっつり肉を食べる生活者が増えてきたことを受けて、アメリカの重量単位である「ポンド」をキーワードに厚切りステーキを提案。主要駅をターゲットとした大型広告や、店頭ツール、SNSでの投稿キャンペーンなどでポンドステーキをメニュー提供している事業者様をサポートしました。



銀座マルティグラの和知シェフを監修に起用。専用のフラッグを用意して、飲食店様をサポート。



Burger is AMERICAN BEEF

クラフトバーガー人気が白熱！バーガーのパーティに注目！



アメリカン・ビーフ100%のパーティを使ったハンバーガーショップを巻き込んだパーティにこだわるキャンペーンを2年連続で展開。穀物飼料で育てたアメリカン・ビーフのパーティは、味も美味しく高品質。



量販店売り場でも自分で作るハンバーガーの魅力を訴求。



交通広告を中心にシズル感満載のビジュアルを展開。



チェーンから個店まで、幅広いジャンルから、おすすめのハンバーガー店舗を選択。すべて来訪した人も登場。

アイダホフィンガーステーキ/イタリアンビーフ

アメリカのローカルフードで日本外食に新しい波を起こす！

アイダホフィンガーステーキ



▲ホテルでのスターターとしてドリンクとセットで提供。



◀フードイベントでも登場

アイダホ州のソウルフード、フィンガーステーキを日本に初上陸というインパクトとともに紹介。まったく新しいメニュー提案に問い合わせが多く、数多くの企業に新規導入していただきました。ビアガーデン、ホテル、肉バルと活躍の幅が広く、フレキシブルなソース選択の楽しさも、受け入れられるポイントになりました。

米国版つくだく!?

～シカゴスタイル～イタリアンビーフ



◀肩ロースで分厚く提供。



◀ショートプレートは煮汁に馴染む。

その昔、シカゴへ渡ったイタリア系移民が生んだ料理なので「イタリアンビーフ」と呼ばれ、100年以上愛されている伝統ある肉料理です。煮汁をピチャピチャにかけて食べるのが通なシカゴ市民です。



アメリカン・ビーフお取り扱い外食企業様 協賛プログラムのご案内

まだまだ続く肉ブームに、アメリカン・ビーフでビジネスの拡大を！
アメリカン・ビーフのメニュー化、フェアの実施をサポートいたします！！

装飾、販促用資材無償提供

アメリカンな世界観を演出する販促資材を提供いたします。弊連合会ホームページよりお申し込みください。



<https://www.americanmeat.jp/trd/publications/tool/online/input.php>

制作費のご協賛プログラム

アメリカン・ビーフのプロモーション、フェア用に作成されるメニュー、ポスター、バナー等にアメリカン・ビーフの表示およびロゴを入れていただきますと、制作費の一部を協賛させて頂くプログラムをご用意しています。アメリカン・ビーフをメニューに掲載される際には、お気軽にご相談ください。



弊連合会サイト、SNS 等でのフェア告知 PR

フェアの実施を弊連合会サイトページや、Facebook にて掲載し、告知いたします。

<https://www.americanmeat.jp/csm/event/>



カッティングで魅せるビーフの真髄



山庄司 岳道

小柳 歩

“American Beef TV”とは？

毎回異なる部位のアメリカン・ビーフのカッティングをテーマとし、お役に立つ情報と共にお届けする特別番組です。セミナーでも大好評の USMEF Japan Director 山庄司によるカッティングを動画で堪能しながら、アメリカン・ビーフのおいしさと魅力をわかりやすく解説。お肉のカッティングにご興味のある肉好きの皆様へ、アメリカン・ビーフの真髄をお伝えいたします！



肉バル編



肉バル業態に向けて、肩ロースにあたるチャックアイロールのステーキカットを解説。食感も味わいも異なる、デルモニコステーキとデンバーステーキの2種のカッティングを視聴できます。

ステーキハウス編



本格的なステーキハウスに向け、ステーキ用の高級部位、ストリップロインのカッティングを解説。ニューヨーク、ロングアイランド、マンハッタンの3種のステーキカットを公開しています。

ビアホール編



ビアホール業態に向けては、ショルダーロッドのカッティングを公開。いわゆるミスジをステーキとして調理するだけでなく、いま注目のアイダホフィンガーステーキの調理法もご覧いただけます。

カジュアルステーキハウス編



第4弾はカジュアルステーキハウス編。バラエティーミートの代表格アウトサイドスカート、ハンギングテンダー、食べ応えのあるモモ部位であるトライチップ、ラウンドオイスターを、それぞれステーキにして紹介。部位による味わいの違いを紹介します。

WEBサイトにて随時更新中！

アメリカン・ビーフTV

検索