



米国食肉輸出連合会

2009年11月吉日

<報道関係各位>

米国食肉輸出連合会(USMEF)

本場アメリカの味が日本でも人気上昇中！

## アメリカン・ポーク「バックリブ」取扱店が拡大

首都圏『ぐるなび』加盟レストランでのフェアも好評

アメリカン・ポーク「バックリブ」は、豚の背中(ロース)側の骨付き肉(スペアリブは腹(バラ)側)で、アメリカではバーベキューの定番食材として、家庭でもレストランでも大人気です。日本で「バックリブ」を扱うレストランのオーナーも「アメリカで初めてバックリブに出会ったとき、衝撃的な美味しさだった」と感動したほどの美味しさで、脂が少なく柔らかい肉質で、骨の回りの旨味がたっぷりつまったお肉です。ところが、従来日本国内では、流通がほとんど無かったため、多くの方に知られていませんでした。

### 一年で取り扱い量販店が 1000 店に

米国食肉輸出連合会(USMEF <http://www.americanmeat.jp/>)では、アメリカン・ポークの“新しいおいしさ”として、「バックリブ」を今年3月のFOODEX(国際食品・飲料展)を皮切りに、展示会やトレードセミナーで食品業界の方に紹介してきました。試食や、メニュー提案を行った結果、大変高い評価をいただきました。また、「バックリブ」の特長を活かしたレシピ提案や「バックリブ」についての説明を入れた販促ツールを提供し、量販店でのプロモーションを積極的に展開して参りました。

その結果、5月のゴールデン・ウィーク頃から量販店の取り扱いが始まり、現在、首都圏を中心に全国約1000店の量販店で販売されております。

外食店の反響もよく、今年の8月に『ぐるなび』加盟の首都圏48店のレストランで「バックリブ」を使ったオリジナルメニューを提供したところ、フェアに参加した多くのレストランで、お客様の反応がよく、食べ応えあるメニューとして定番化したい、という反響を頂いております。

供給量も順調に伸びており、この12月は1ヶ月でおよそ80トンの販売を予測しています。

### 「バックリブ」専門店が「東京ミートレア」に誕生(2009年12月3日オープン)

12月3日(木)にオープン予定の日本初となるお肉料理のテーマパーク「東京ミートレア」(八王子市南大沢)には、アメリカン・ポーク「バックリブ」を楽しむバーベキュー専門店「Hot Stuff(ホットスタッフ)」の出店が決定しています。

12月1日(火)14:00~16:30、「東京ミートレア」内覧会にて「バックリブ」試食も予定しております。試食会については、別告知にてご案内させていただきます。

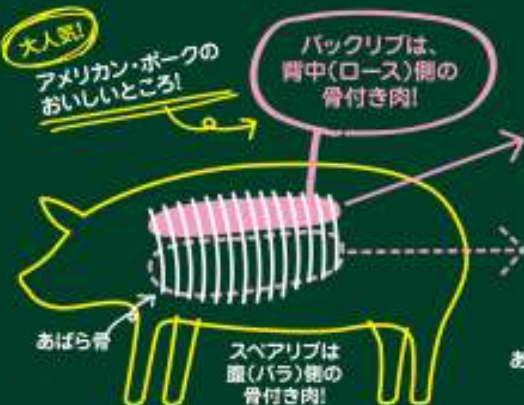


米国食肉輸出連合会



# これがバックリブ!

バックリブが日本で流通していない理由  
日本では骨を取って、ロース肉として流通しているから。



バックリブとスペアリブの違い	
バックリブ	ロース側の骨付き肉で、アメリカならではの商品。塩が少なく柔らかい。 アメリカで主流のカット方法!!
スペアリブ	バラ側の骨付き肉で、適度に歯があり、バックリブより肉厚。

あばら骨  
肉

重要!  
お肉は  
骨のまわりが  
すこくおいしい!



バックリブに関する詳しい情報は、[www.americanmeat.jp](http://www.americanmeat.jp) をご覧ください!

## ～ この件に関するメディアからのお問い合わせ ～

米国食肉輸出連合会  
山庄司・加藤・松浦

TEL: 03-3584-3911 FAX: 03-3587-0078

または、広報代行

(株)プラップジャパン 堀越・千手

TEL: 03-4570-3192 FAX: 03-3486-6863