



米国食肉輸出連合会

2010年8月27日

報道関係者各位

イベントのご案内

オークラのシェフが極上アメリカン・ビーフ料理を披露

～ ホテルオークラ東京 社内料理コンクール優勝作品の試食イベントを開催～

米国食肉輸出連合会(以下、USMEF)は、来る9月9日(木)、料理に関心の高い女性プロガー60名を招き、ホテルオークラ東京 社内料理コンクール US ビーフ部門で優勝した作品の試食イベントを開催いたします。

味、ヘルシーさ、調理の多様性、規格と歩留まりの良さが特長のアメリカン・ビーフは、2009年よりホテルオークラ東京のレストランメニューに採用されています。2010年7月20日には、ホテルオークラ東京 調理部門スタッフの技術向上と新商品の開発を目的として、アメリカン・ビーフをテーマ食材にした社内料理コンクールが開催されました。総勢34名の参加者の中から見事優勝作品として選ばれたのは、荒木貴志氏(製菓課 ラ・ベル・エポック所属)による作品「酵素を使った牛フィレ肉のロティと牛バラ肉のクルスティアン 野菜とハーブのカゴと共に ウニの香りを添えて」です。まいたけの酵素を使いアメリカン・ビーフのやわらかさを引き出した点が高く評価されました。

今回のイベントでは、ホテルシェフが認めたアメリカン・ビーフの優れた品質についてご紹介するとともに、一流シェフがアメリカン・ビーフの特長を活かした調理法を、料理に関心のある女性プロガー参加者に前に実演し、アメリカン・ビーフの魅力を最大限に高める様子をご取材いただきます。調理実演の後は、ご試食もお楽しみいただけます。

つきましては、ぜひイベントのご取材をご検討いただきたくご案内申し上げます。お手数ではございますが、ご出欠のご都合を、返信用紙にご記入のうえ、9月3日(金)までにFAXにてご返信いただければ幸いです。何卒よろしくお願い申し上げます。

- 記 -

名称: 「ホテルオークラ東京 社内料理コンクール優勝作品 試食イベント」
日時: 2010年9月9日(木) 11:30～13:00 (受付開始:11:00)
会場: ホテルオークラ東京 別館2階 メイプルルーム
東京都港区虎ノ門2-10-4 (TEL:03-3582-0111)
主催: ホテルオークラ東京、米国食肉輸出連合会



『US ビーフ部門優勝作品』
酵素を使った牛フィレ肉のロティと牛バラ肉
のクルスティアン 野菜とハーブのカゴと共に
ウニの香りを添えて
荒木 貴志氏



<この件に関するお問い合わせ先>

米国食肉輸出連合会 担当:土方、金木、中山 TEL: 03-3584-3911 / FAX: 03-3587-0078

米国食肉輸出連合会 広報事務局(コスモ・ビーアール内) 担当:菊竹、松永 TEL: 03-5561-2915 / FAX: 03-5561-2912

ファクシミリ返信票

米国食肉輸出連合会 (USMEF) 広報事務局 (コスモ・ピーアール内) 行

FAX: 03-5561-2912

オークラのシェフが極上アメリカン・ビーフ料理を披露

～ ホテルオークラ東京 社内料理コンクール優勝作品の試食イベントを開催～

恐れ入りますが、ご出欠のご都合を 9月3日(金)までにお知らせ下さいませようお願い致します。

日時: 9月9日(木) 11:30～13:00 (受付開始:11:00)

会場: ホテルオークラ東京 別館2階 メイプルルーム
東京都港区虎ノ門2-10-4 (TEL:03-3582-0111)



ご出席

ご欠席

ご出席者名

/ 計 名

貴媒体名

ご所属

ご連絡先電話番号

<この件に関するお問い合わせ先>

米国食肉輸出連合会 担当:土方、金木、中山 TEL: 03-3584-3911 / FAX: 03-3587-0078

米国食肉輸出連合会 広報事務局(コスモ・ピーアール内) 担当:菊竹、松永 TEL: 03-5561-2915 / FAX: 03-5561-2912