

アイルランド政府食糧庁 Bord Bia (ボード・ビア)
【プレスリリース】

好評につき3年連続で開催！
「アイリッシュ グラスフェッドビーフ&ラム レストランフェア 2023」
素材にこだわりを持つ、関東人気レストラン 17 店舗が参加



アイリッシュ グラスフェッドビーフ&ラム レストランフェア 2023 ウェブサイト
<https://irishfood.jp/restaurantfair2023/> ※11月24日(金) 公開予定

アイルランド政府食糧庁 Bord Bia (ボード・ビア) は、毎年好評をいただいている「アイリッシュ グラスフェッドビーフ&ラム レストランフェア 2023」を3年連続で、いい肉の日の2023年11月29日(水)から12月28日(木)まで開催します。自然と調和し、品質と安全性、美味しさを誇るアイリッシュ グラスフェッドビーフ&ラムをより多くの消費者に知っていただくことを目的に、今年も関東首都圏のステーキハウスやフレンチ、イタリアンなどバラエティ豊かな17店舗の人気レストランが参加します。

アイリッシュ グラスフェッドビーフ&ラムは、恵まれた自然環境のもと、ビタミン・ミネラル豊富な牧草を食べて育つ為、栄養価が高く、抗生物質・ホルモン剤不使用で安全性も配慮されています。アイルランドの農場の99%が家族経営で、牛や羊は年間220日以上をのびのびとした放牧環境で大切に育てられています。近年、食の持続可能性や生産背景に関心が高まるなか、環境に配慮したアイリッシュ グラスフェッドビーフ&ラムへの注目は年々高まっています。2022年のアイルランド牛肉の対日輸出額は前年比9%増、なかでも冷蔵牛肉(プレミアム)は、量・額とも大幅に増加しています。品目別では冷蔵牛肉の骨付きが+725%、骨なしで+71%とともに大きく伸長し、プレミアム市場での需要が拡大しています。

ヘルシーな赤身でありながら、風味豊かで繊細かつジューシーな美味しさのアイリッシュ グラスフェッドビーフ&ラムは、世界のミシュラン星付きレストランシェフからも高い評価を得ており、シェフによるファンクラブも設立されているほどの人気を誇ります。今回のフェアで初めてアイリッシュ グラスフェッドラムを取り扱うシェフは、柔らかな肉質で臭みが少なく、老若男女問わず食べやすいお肉だと語ります。フレンチレストラン「ab restaurant」では、アイリッシュ グラスフェッドラムに合わせる食材として、宮崎県青島の名物「冷やしパイン」を作る過程で廃棄されるパイナップルの芯を利用したサステナブルなメニューを提供します。ラムをパイナップルの芯でマリネし、柔らかくした肉をロースト。ナツティな香りのアイリッシュ グラスフェッドラムとパイナップルの香りのマリナーズが楽しめる逸品です。その他、11月24日(金)に開設される特設サイトにて、今回のフェアに参加するレストランおよびメニューの詳細や、フェアの特別メニューに対するシェフのこだわりのポイント、そしてシェフが感じたアイリッシュ グラスフェッドビーフ&ラムの魅力を紹介いたします。ぜひこの機会に、プロの手によるアイリッシュ グラスフェッドビーフ&ラムの美味しさをご堪能下さい。



「ab restaurant」 宮崎県青島のパイナップルの芯で柔らかくマリネしたアイリッシュ グラスフェッドラムのローストとそのジュダニョー、ココナッツ風味の野菜のグリル

「アイリッシュ グラスフェッドビーフ&ラム レストランフェア 2023」開催概要

■開催期間：2023年11月29日（水）～12月28日（木）

※一部店舗にて提供期間が異なる場合がございます。詳しくは各店舗にご確認ください。

■参加店舗：ab restaurant（フレンチ）、AUXAMIS TOKYO（フレンチ）、Regalo（イタリアン）、The Burn（アメリカ料理、ステーキ）、UNION SQUARE TOKYO（アメリカ料理、イタリアン、ステーキ）、YAKINIKU FUTAGO 37West 17th St（焼肉、ステーキ、鉄板焼き）、ザ・モメンタム・バイ・ポルシェ、Casa Bella（イタリアン）、ÉPICOU（スパイス×フレンチ）、Principio（イタリアン）、Rusteaks（ステーキハウス）、Surf & Turf（ステーキハウス）、Trattoria Da KENZO（イタリアン）、クチーナ ヒラタ（イタリアン）、タンタローバ（イタリアン）、リストランテ チョッコ（イタリアン）、リストランテ・ラ・ビスポッチャ（イタリアン）

■キャンペーンサイト：<https://irishfood.jp/restaurantfair2023/> ※11月24日（金）公開予定

■予約方法：直接各店舗へお電話または各店舗のWEBサイトを通じご予約ください。予約受付開始は各店舗の運営により異なる場合があります。



「Regalo」
アイルランド産 グラスフェッド牛の炭火焼き



「The Burn」
アイリッシュ グラスフェッドラムの炭火焼



「ザ・モメンタム・バイ・ポルシェ」
アイリッシュ グラスフェッドビーフ 骨付きリブロースのルスティンネッガ



「YAKINIKU FUTAGO 37West 17th St」
オーナースビーフ アイリッシュ グラスフェッドビーフ



「AUXAMIS TOKYO」
薬で香りとお火を入れたアイリッシュ グラスフェッドラム 仔羊背肉 そのエッセンスで



「UNION SQUARE TOKYO」
アイリッシュ グラスフェッドラムチョップグリル ビーツマスタート

アイリッシュ グラスフェッドビーフ&ラムについて



アイルランドはヨーロッパの西端に位置し、温暖な気候、豊富な降水量と肥沃な土壌によって、年間を通じて豊かに牧草が成長します。アイルランドの肉用牛、羊は、1年間に平均 220 日を放牧で過ごし、9 割以上の牧草と草を主原料とする飼料を食べて育つことから、栄養価が高く、ビタミン、ミネラルが豊富な独特の味わいが生まれます。また美味しさだけでなく、品質や安全性にも配慮しており、アイルランドの畜産農家のほとんどは、アイルランドが誇る国家的食品サステナビリティプログラムの「オリジングリーン」に参加しています。この「オリジングリーン」は、抗生物質やホルモン剤の使用禁止といった食品の品質と安全性、農場から食卓までの完全なトレーサビリティの確立、サステナビリティ、動物福祉の徹底、環境などの分野で欧州連合（EU）よりもさらに厳しい基準を設けています。

<サステナビリティ、安全性とトレーサビリティ>



食品の持続可能性の実現および保全に対するアイルランドの取り組みは、すでに世界中に知られています。国家的食品サステナビリティプログラム「オリジングリーン」を通じて、第三者による測定・監査を実施することで、世界最高水準の食の安全性と持続可能性の向上に取り組み、食品の長期安定供給を保証しています。さらにアイルランドは、持続可能な牛肉・ラム肉保証（SBLAS）制度を通じて、アイルランドの肉牛農場を対象に、動物の健康・福祉、食品安全、土地の管理、バイオセキュリティ、など様々な面で安全な畜産の要件を定めています。その達成状況を各農場レベルで、記録・モニタリングすることで、継続的改善を図っています。また、近年、電子識別（EID）が導入されたことにより、消費者にとってより信頼性の高いトレーサビリティシステムが実現しました。

アイルランド政府食糧庁（Bord Bia: ボード・ビア）について

ボード・ビアは、アイルランドの食品・飲料・園芸の分野において国内外での販売促進を担う政府機関です。生産者の成長と持続可能性に寄与することを目指しています。日本では主に、牛肉、羊肉、豚肉、乳製品、水産物、ウイスキーなどの輸出製品があり、そのビジネス支援をしています。

ご掲載いただく際の読者からのお問い合わせ先

公式ウェブサイト <https://irishfood.jp/>

【メディアからのお問い合わせ（PR 事務局）】

キャンドルウィック株式会社 担当：大石・長柄 E-mail : bordbia@candlewick.co.jp TEL : 03-6261-6050
〒102-0082 東京都千代田区一番町 2 パークサイドハウス 7F