

【プレスリリース】

ヨーロッパ伝統の赤身肉の美味しさをプロの手で

アイルランド政府食糧庁 Bord Bia・東京・広尾 イタリアン<LA BISBOCCIA> 共催

アイリッシュ グラスフェッドビーフ キャンペーン

2022年3月14日(月)～5月7日(土) 開催



アイルランド政府食糧庁 Bord Bia (ボード・ビア) と東京・広尾のイタリアンレストラン<LA BISBOCCIA> (ラ・ビスポッチャ) は、3月14日(月)から5月7日(土)の期間、アイリッシュ グラスフェッドビーフ キャンペーンを開催します。Bord Bia は、アイルランド産の食品や飲料の販売促進やマーケティングを担当するアイルランドの政府機関で、本キャンペーンは牧草で育った高品質で柔らかな赤身肉のアイリッシュ グラスフェッドビーフの美味しさをより多くの消費者に知っていただくことを目的に実施するものです。

ボード・ビアのジャパンマネジャー ジョー・ムーアは次のように話します。「私たちボード・ビアの使命は、アイルランドの美味しい食品と飲料を世界中にお届けすることです。今回、東京で最も有名なレストランの1つである、<LA BISBOCCIA> のメニューにアイリッシュ グラスフェッドビーフが登場することを大変嬉しく思います。このキャンペーンを通じて、多くの方にアイリッシュ グラスフェッドビーフの美味しさを味わっていただけたら幸いです。私自身もアイルランド人として、ここ東京で母国の素晴らしい牛肉を楽しむことができることを本当に心待ちにしています。」

東京・広尾のイタリアンレストラン<LA BISBOCCIA> は、1993年創業の老舗イタリアンレストランで、世代を超えて国内外の多くのグルメの舌を唸らせてきました。今回のアイリッシュ グラスフェッドビーフ キャンペーンは、井上裕基シェフが、修行時代にフィレンツェで体験した、ヨーロッパ伝統の厚切りの赤身肉を炭火で焼くスタイルの驚くほど美味しいステーキを、日本でも再現したいと肉を探し求めた結果、アイリッシュ グラスフェッドビーフにたどり着き、本キャンペーンの実現となりました。

「アイリッシュ グラスフェッドビーフは、肉質が柔らかく、肉汁はしっかりとっています。味わいは、旨みがしっかりして、自然豊かなアイルランドの牧草の香ばしい風味が程よく効き、バランスが良く、品質も安定しています。牧草牛も種類がたくさんあり、なかにはパサつくものや、草の臭いが強いものもありますが、アイリッシュ グラスフェッドビーフは、私が探し求めていたフィレンツェのステーキを再現するパーフェクトな肉です。」と井上シェフは語ります。

牛の背中の中赤身が柔らかいリブローズを、骨が付いたまま炭火で焼く「L ボーンの炭火焼」と、牛の腰の T 字型の骨をはさんでサーロインとフィレを向かい合う形でカットした希少な部位の「T ボーンの炭火焼」の 2 種類のメニューを用意。どちらも骨から染み出した髄液を肉に浸透させながら、じっくりと炭火で焼いてコクを増した絶品のステーキです。

<アイリッシュ グラスフェッドビーフの特徴>

- 栄養価が高く、ヘルシーで美味しい
- 抗生物質、ホルモン剤不使用で安心・安全
- アイルランドの大自然でサステナブルな飼育方法
- 世界のトップシェフも認める、柔らかで美味しい赤身肉
- 栄養豊富

オメガ 3 脂肪酸：血管をサラサラにしコレステロール値を低下させ、アンチエイジング効果もある

鉄分：貧血になりやすい女性やストレスで鉄分不足になりやすい方、アスリートにおすすめ

ビタミン・ミネラル：抗酸化作用のあるビタミン E や人間に不可欠なミネラルが豊富

タンパク質：不足すると免疫力の低下、むくみ、筋肉減少、鬱、肝機能低下などを引き起こす原因になる

アイルランド政府食糧庁（ボード・ピア）・ <LA BISBOCCIA>（ラ・ビスボッチャ）共催キャンペーンの概要

キャンペーン期間： 2022 年 3 月 14 日（月）～5 月 7 日（土）

* 社会情勢によって、開催期間の変更がある場合がございます。

メニュー詳細： L ボーンの炭火焼 100g/2,400 円（税込）オーダーは 600g～

T ボーンの炭火焼 100g/2,400 円（税込）オーダーは 800g～

レストラン所在地： 〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 2-36-13 広尾 MTRビル 1F

予約： 直接レストランへご連絡ください。（営業時間：PM 5:30-PM9:00<ラストオーダー>）

* テイクアウトにも対応しています。

Tel: 03-3449-1470 / E-mail: info@labisboccia.tokyo

キャンペーンサイト： <https://labisboccia.tokyo/irelandbeef2022/>

ラ・ビスボッチャ公式サイト： <https://labisboccia.tokyo>

ラ・ビスボッチャ公式Instagram： https://www.instagram.com/la_bisboccia/

ボード・ピア公式サイト： <https://irishfood.jp>



T ボーンの炭火焼



ラ・ビスボッチャ店内



アイルランドで、放牧され、牧草を食べて育つ牛

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、アイルランド産の食品や飲料の販売促進やマーケティングを担当するアイルランドの政府機関です。世界に 16 の事務所があります。国際的なネットワークを生かし、カスタムメイドの市場調査、商談会の開催、見本市への参加など、様々なサービスを通じて、アイルランドの畜産酪農産業の市場拡大の支援に大きな役割を果たしています。

【ご掲載いただく際の読者からのお問い合わせ先】

ボード・ビア公式サイト：<https://irishfood.jp>