

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】

家庭で美味しく焼くコツを有名店シェフが伝授 アイリッシュ グラスフェッドビーフ&ラムの料理動画を公開



アイリッシュ グラスフェッドビーフ 公式ウェブサイト <https://irishfood.jp/beef/#cooking-video>

アイリッシュ グラスフェッドラム 公式ウェブサイト <https://irishfood.jp/lamb/#cooking-video>

アイルランド政府食糧庁 Bord Bia（ボード・ビア）は、アイリッシュ グラスフェッドラムを家庭でも美味しく焼くコツを紹介する動画を公式 Web サイトにて本日 2023 年 7 月 4 日（火）より初公開しました。合わせて、アイリッシュ グラスフェッドビーフの動画もリリースしました。

約 10 分間の動画は、東京・広尾の人気イタリアンレストラン〈LA BISBOCCIA〉（ラ・ビスボッチャ）の井上裕基料理長による、1)家庭で手軽にできるフライパン調理編、2)夏のアウトドアバーベキューにぴったりな炭火編の2部構成で、丁寧にわかりやすくご紹介しています。

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。中でもアイリッシュ グラスフェッドビーフを使った、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ステーキが人気メニューとなっています。今年からビーフに加え、柔らかくヘルシーなアイリッシュ グラスフェッドラムを使ったラムラック、ラムチョップも定番メニューとして用意されています。

<https://labisboccia.tokyo>

「ラ・ビスボッチャは、炭火焼がメインのお店なので、炭火に合う肉を探していたところ、アイリッシュ グラスフェッドビーフ&ラムに辿り着きました。肉質が柔らかく、肉汁はしっとりしていて、旨みもしっかりあり、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いてバランスが良く、品質も安定しています。グラスフェッドの肉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、品質がバラバラなものもありますが、アイリッシュ グラスフェッドビーフ&ラムは、私の理想とするステーキを提供できるパーフェクトな肉です。」と井上料理長は話しています。

アイリッシュ グラスフェッドビーフ&ラムは、豊かな自然の中、良質な牧草を食べて育ち、その柔らかい肉質や、ナッツにも似たコクと旨みが世界中のレストランシェフから賞賛されています。肉牛と羊は家族経営の農家で、年間のほとんどをのびのびとした放牧環境の下で過ごし、大切に育てられています。アイルランドでは、持続的な畜産を目指し、国が世界に先駆けてサステナビリティプログラム（オリジン・グリーン）を制定し、安全性やサステナビリティの面において、全面的に支援・管理を行っています。

2022年のアイルランド産牛肉の日本への輸出額は23億円（前年比9%増）、2,800トンとなりました。ラム肉の日本への輸出は2021年に本格的に開始され、以来関心が高まっており、日本でも注目を集める食肉です。

＜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

アイリッシュ グラスフェッドビーフ 公式ウェブサイト <https://irishfood.jp/beef/>

アイリッシュ グラスフェッドラム 公式ウェブサイト <https://irishfood.jp/lamb/>

【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