

2022年9月2日

アイルランド政府食糧庁 Bord Bia (ボード・ビア)  
「アイルランド産牧草牛を味わい尽くす！」フェア 伊勢丹新宿店にて開催  
本館地下1階 キッチンステージ・精肉コーナー、本館7階 レストランフロア&各階喫茶 13 ショップで展開



伊勢丹新宿店



本館7F イートパラダイス<グリーンイタリアン トルチャ>  
アイリッシュ グラスフェッドビーフ テンダーロインのグリル トリュフとマデラのソース

アイルランド政府食糧庁 Bord Bia (ボード・ビア) は、9月から10月にかけて、伊勢丹新宿店にて「アイルランド産牧草牛を味わい尽くす！」フェアを開催します。本フェアは、牧草で育った高品質で柔らかなアイリッシュ グラスフェッドビーフの魅力をより多くの消費者に知っていただくことを目的に、本館7階 レストランフロア&各階喫茶 13 ショップ及び本館地下1階 キッチンステージ・フードコレクションにて、それぞれのシェフが考案した特別メニューの提供、そして精肉コーナーと三越伊勢丹オンラインストアでの精肉の販売と、大規模での開催となります。

今回のフェア実現の背景について、株式会社三越伊勢丹 伊勢丹新宿店 フレッシュマーケット (生鮮) ・キッチンステージ バイヤーの川合卓也氏は、次のように述べています。「10年前は、霜降り牛が人気でしたが、最近では牛の育ち方、肥料などを気にするお客様が増え、牧草牛の需要が増加してきています。伊勢丹には、世界一のものを世界中から集めてくるというバイヤーの使命があり、そんな中、牧草牛の最高峰であるアイリッシュ グラスフェッドビーフを伊勢丹のお客様にも届けたいという思いから本フェア実現となりました。」

また、アイリッシュ グラスフェッドビーフのプロモーションを担当する、アイルランド政府食糧庁ジャパン マネージャーのジョー・ムーアは次のように述べています。「日本を代表する高級デパートの伊勢丹新宿店で、この度アイリッシュ グラスフェッドビーフフェアを開催することができ、非常に嬉しく思います。私たちの調査からも、日本のお客様は製品の品質に厳しく、トレーサビリティや、サステナビリティに対する関心も高まっていることがわかっています。私たちのアイリッシュ グラスフェッドビーフは、伝統を重んじた家族経営の農場で、主に牧草を飼料として大切に育てられており、農場からお客様の目の前のお皿に並ぶまで、完全にその経路を追跡できるプレミアムな食材です。ぜひこの機会に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ればと思います。」

### 〈アイリッシュ グラスフェッドビーフとは〉

ヨーロッパ西端に位置し、温暖な気候、豊富な降水量と肥沃な土壌によって、豊かに牧草が育つ国、アイルランド。肉用牛は、年間 220 日以上を放牧で過ごし、良質な牧草を食べて育つことから、独特の味わいが生まれます。また抗生物質とホルモン剤は不使用で、健康を気にする方にも安心してお召し上がりいただけます。

アイルランドでは、政府の支援・管理下のもと、国一丸となってサステナブルな畜産が取り組まれており、安全性やサステナビリティにも細心の配慮をしながら、生産されています。自分たちが口にする食べ物の生産背景に関心が高まる今、アイリッシュ グラスフェッドビーフに注目が集まっています。



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

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「アイルランド産牧草牛を味わい尽くす！」フェアの概要

株式会社三越伊勢丹 フェア特別サイト：

[https://www.mistore.jp/store/shinjuku/feature/foods/pickup/2209/2209\\_06.html](https://www.mistore.jp/store/shinjuku/feature/foods/pickup/2209/2209_06.html)

### ●アイリッシュ グラスフェッドビーフ販売

#### 本館地下 1 階 フレッシュマーケット <国産仔牛専門店 小島>

赤身肉でありながらしっとりして柔らかいサーロインとヒレが向かい合う形で切り出された、骨付きステーキ用 T ボーン（解凍品）を限量販売（5kg 限り）。2 種類の部位を同時に味わえる一枚。100g あたり 2,700 円（税込）

販売期間：2022 年 9 月 7 日（水）～20 日（火）

\*写真はイメージです。



三越伊勢丹オンラインストアでは、ストリップロイン（サーロイン）ステーキ用を販売。

150g × 2 枚 6,480 円（税込）（25 点限り）送料別

オンライン販売期間：9 月 7 日（水）午前 10:00～20 日（火）午前 10:00

### ●本館地下 1 階 イベントスペース「フードコレクション」にてお弁当 BOX 販売

期間：2022 年 9 月 7 日（水）～13 日（火）

### ●アイリッシュ グラスフェッドビーフ レストランフェア

#### 本館7階 レストランフロア・各階喫茶 13 ショップにて展開

和・洋・中とバラエティ豊かな伊勢丹新宿店の13のレストラン・喫茶にて、アイリッシュ グラスフェッドビーフの特別メニューを期間中ご提供します。

<参加レストラン：正月屋吉兆、おらがそば信州、グリーンイタリアン トルチャ、西櫻亭、ラ・ターブル・エディアール、AGIO、銀座アスター、南国酒家、韓食 古家、イセタンダイニング、HATAKE CAFÉ、ラッテ チャノママ、トラットリア・ターボロ・ディ・フィオーリ>

期間：2022年9月7日（水）～20日（火）

### ●人気店アロマフレスカ 原田慎次シェフ考案 アイリッシュ グラスフェッドビーフ スペシャルコースメニュー

#### 本館地下1階 キッチンステージ

「フレッシュな香り」という意味の店名を持つ銀座のイタリアンレストランから、原田慎次シェフが考案したコース料理が登場。アイリッシュ グラスフェッドビーフ×トップシェフの共演をお楽しみください。

期間：2022年9月14日（水）～10月6日（木）



アロマフレスカ 原田慎次シェフ

### 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。

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

#### 【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サイト：<https://irishfood.jp/beef/>

#### 【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：木股、石井 E-mail：[bordbia@candlewick.co.jp](mailto: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