



～アメリカン・ビーフセミナー～ “アメリカン・ビーフ”のBBQが 今年のビアガーデントレンドを変える！

**参加費
無料**

春になり、日々暖かく過ごしやすい日が増え、ビールが美味しい季節が近づいてきております。近年は、ビアガーデン、テラス席を有効活用した飲食店が増え、その中で肉料理・ひいてはBBQを提供する店舗が人気となっております。**米国食肉輸出連合会**では、BBQ、肉メニューのキーワードとして、「アメリカンビーフ」が活躍すると確信しております。部位、カッティングによって様々な提供方法が出来、メニューにバリエーションを持たすことが出来るからです。

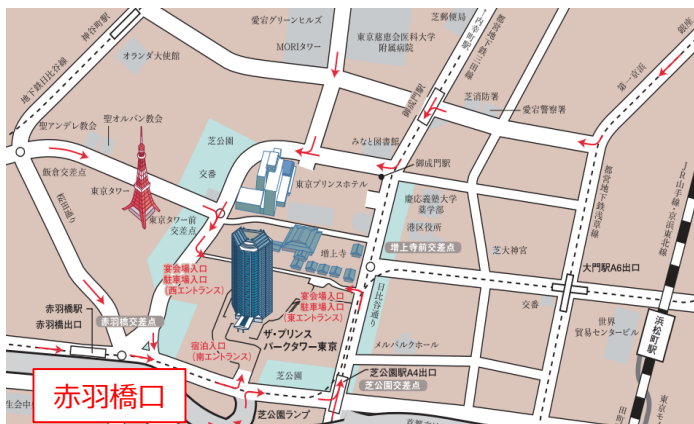
どのビアガーデンでも提供できる肉メニューだけでなく、新メニューのヒント、提供する上でのメリット等、メニュー開発の参考として皆様の前で実践する学べるセミナーを実施致します。

日時 2018年 **5月11日 (金)** 【セミナー】 13:30～16:00 ※受付13:00～

会場 ザ・プリンスパークタワー東京
〒105-8563 東京都港区芝公園4-8-1
都営地下鉄大江戸線赤羽橋駅
(赤羽橋口)から徒歩2分。

対象 経営者、料理長、店長など飲食店従事者
業界メディア従事者

定員 **80名** **参加費 無料**
※お申込先約とさせていただきます



お申込み方法

お電話の場合	03-5550-2109 下記内容をお伝え下さい。	FAXの場合	03-5550-2113 下記申込書をお送り下さい。
---------------	-------------------------------------	---------------	--------------------------------------

お名前		参加人数		名
御社名		部署/役職		
ご連絡先		メールアドレス		
利用状況	<input type="checkbox"/> アメリカン・ビーフを利用している <input type="checkbox"/> アメリカン・ビーフを利用していない			
運営業態	<input type="checkbox"/> レストラン <input type="checkbox"/> 肉バル <input type="checkbox"/> ビストロ <input type="checkbox"/> その他			





セミナー概要

【セミナー開始】 13 : 30～

【テーマ①】 「ビアガーデントレンド紹介」

- フードリンクニュース 編集長 酒井 慎平
- 日本の市場規模
- 2010年～2017年のトレンドキーワード
- ビアガーデンのメニュー & オペレーション事例
- ビアガーデンでのアメリカン・ビーフの活用法



【テーマ②】 「アメリカン・ビーフのマーケット動向とトレンド」

- 米国食肉輸出連合会 ジャパン・ディレクター 山庄司 岳道
- アメリカ牧場（生産地）レポート
- アメリカン・ビーフの特徴
- アメリカン・ビーフの部位紹介
- アメリカ牛肉生産の今後の見通し



【テーマ③】 「アメリカン・ビーフBBQメニュー試食会」



【セミナー終了】 16 : 00（予定）

※写真はイメージです。