



住友商事株式会社



「食」で広がる豊かさとお夢

住商フーズ株式会社



報道関係各位

2016年11月17日
住友商事株式会社
住商フーズ株式会社
Iowa Premium LLC

アイオワ州在ビーフパッカー・アイオワプレミアム社ビーフの
日本における本格的な取り扱いを開始

住友商事株式会社（本社：東京都中央区、取締役社長：中村邦晴、以下「住友商事」）と住商フーズ株式会社（本社：東京都中央区、取締役社長：田島鉄郎、以下「SCF」）は共同で、アイオワ州における日本向け輸出認可牛肉工場である、Iowa Premium LLC（以下「アイオワプレミアム」）製ビーフ製品の本格的な取り扱いを開始しました。今年度の取扱量は年間1,500トン程度となる見込みであり、今後、積極的な販促活動により、早期に年間5,000トンの取扱体制を目指していきます。

SCFは、アイオワプレミアムの日本における総代理店として、2016年初頭に住友商事と共同でテストマーケティングを開始しました。米国食肉輸出連合会とタイアップした販促活動等によって、高品質のアイオワプレミアムビーフの評価は高まっており、スーパーマーケットや百貨店、外食企業やホテルで採用されています。

アイオワプレミアムは、全米No.1のコーン産地であるアイオワ州に位置し、近郊の家族経営小規模農家から肉用牛を買い付けております。栄養価の高いコーンを育むアイオワ州の豊かな大地は、質の高い牛の品種である、ブラック・アンガス種の肥育に適しています。

米国において、一般的に肉用牛はフィードロットと呼ばれる集中肥育場（1万頭以上）で肥育されておりますが、アイオワプレミアムが買い付けを行う、家族経営小規模農家（1千頭以下）は、主にコーン畑を兼業している農家が多く、自家製飼料で肥育を行います。屋根付きの牛舎も多く存在し、日本的な肥育方法と似ています。小規模だからこそ、一頭一頭丁寧に管理され、良質なコーンをたっぷりと与えられることにより、甘くてコクのある「香味」豊かな味わいが特長の牛肉が生産されます。

アイオワプレミアムでは、血統をブラック・アンガス種に限定し、厳選して仕入れを行っています。51%以上が黒毛であることがアンガス牛の認定基準とされていますが（※1）、アイオワプレミアムの肉用牛買い付け基準は、一般的な業界基準よりもさらに高く設定し

ています。厳選したブラック・アンガス種にこだわることによって、圧倒的な肉質の良さを実現しました。このため、最高級品質グレードである、USDA プライム・グレード (※2) の割合が高く、一般的には 5%前後の割合であるのに対し、アイオワプレミアムでは、19%前後となっています。

2014 年 10 月に設立されたアイオワプレミアムは、最新鋭の設備で徹底した衛生・品質管理の下、安心して最高級の牛肉をお届けします。



ブラックアンガスビーフ 黒祭

<http://www.kokusai-beef.com/>

※1 現在、米国農務省 (USDA) の認定基準は全身の 51%以上が黒色である牛をアンガス牛と認定している。

※2 米国農務省 (USDA) が定めた牛肉格付のグレード。Prime/Choice/Select の 3 等級に分別される。

【本件に関する問い合わせ先】

住友商事株式会社 広報部 報道チーム 玉井・中村 TEL : 03-5166-5375