

報道関係者各位

2020年4月27日
MLA 豪州食肉家畜生産者事業団
www.aussiebeef.jp

MLA、お家で楽しもう！動画レシピ公開

「フレンチシェフのオススメ！オーギー・ビーフ元気レシピ」

～フレンチの名店「ラ・ロシェル」の工藤シェフが4つの秘伝レシピを伝授！～

MLA豪州食肉家畜生産者事業団は、公式ウェブサイト (www.aussiebeef.jp) にて、お家で楽しもう！「フレンチシェフのオススメ！オーギー・ビーフレシピ」を公開致しました。



外出自粛に伴い、肉食需要が高まっている今、時短、簡単、美味しく、そして免疫力アップが期待できる元気の出る牛肉メニューを消費者の方々にご紹介したい、という思いで4つのレシピ動画を作成、公開致します。

今回はフレンチの名店「ラ・ロシェル」のエグゼクティブシェフ、工藤敏之氏(*)が、少ない材料でパパッと作れ、小さなお子さんからシニアまで家族みんなが楽しめる秘伝のレシピを教えてくださいました。4つのレシピには、ロイン系、特にテンダーロイン(フィレ)の小売市場への取り扱い強化を目指し、販促ツールとしてお使い頂けるよう、ご家庭で失敗なく調理できる「フィレスステーキの焼き方」「フィレカツレツ」、また切り落とし、かたまりを使用した「アボカド炒め」「シュニツェル」などの元気レシピをご紹介します。

工藤シェフのコメント「色んなお肉を使いますが、オーギー・ビーフに関しては、やっぱり柔らかい、脂が少ない。今の時代に合っている、そこは大きなポイントのような気がします。本当に簡単にできるので、みんなに作ってもらいたいです。」

ゴールデンウィークでの家庭内調理頻度が更に増えることが予想され、手軽で簡単、ちょっと手を加えたレシピを提案することで、オーギー・ビーフの家庭内消費の拡大を目指します。詳細はオーギー・ビーフ公式サイトをご覧ください。<http://www.aussiebeef.jp/b2b/safety/recipemovie.html>

(*)「ラ・ロシェル」グループ総料理長を長年務め、料理教室の講師やテレビ出演、書籍執筆などでも活躍中。