

## “日本の大手小売初” 『アルゼンチン産牛肉』 取り扱い開始

6月25日（火）より、首都圏・関西のイトーヨーカドー（一部店舗除く）で発売

株式会社イトーヨーカ堂（本部：東京都千代田区、代表取締役社長：三枝 富博）は、日本の大手小売初の取り組みとして、アルゼンチン産牛肉を使用した生鮮商品を6月25日（火）より、首都圏・関西のイトーヨーカドー118店舗（6月末現在）にて期間限定で販売いたします。

アルゼンチン産牛肉は、広大な牧草地で育てられ、余分な脂肪が少なくしっかりとした赤身の味わいが特長の牛肉です。牛肉の消費量が日本の10倍といわれるアルゼンチンでは普段から食卓に並ぶ食材です。今回、アルゼンチン産の牛肉を使用した『ローストビーフひとくちステーキ』、『牛味付バラ塩だれ炒め用』の2商品を期間限定販売いたします。

これに合わせて、6月25日（火）～6月30日（日）まで、アルゼンチン産の食材を集めた『アルゼンチンフェア』を開催し、アルゼンチン産赤えびやワイン等も販売いたします。

イトーヨーカ堂では、今後も価値のある食材・商品を通じて、お客様の生活を豊かにするご提案をまいります。

### 《 商品の一例 》

#### 『ローストビーフひとくちステーキ』 580円（税込626円）

味の良い肩ロースを使用。レンジで軽く温めることで赤身の美味しさを味わえます。



#### 『牛味付バラ塩だれ炒め用』 158円（税込170円）/100g

岩塩を使用した塩タレにレモンの酸味を効かせたさっぱりとした味わいです。



### ARGENTINE BEEF

『アルゼンチン産牛肉』は、広大な牧草地で、のびのびと穀物系の牧草を食べて育ちます。そのため赤身部分が多く、柔らかく肉本来の旨みを感じられる牛肉です。



以上