

アイルランドが誇る赤身肉、ビーフとラムの祭典！



アイリッシュグラスフェッドビーフ&ラム
レストランフェア 2023

「アイリッシュ グラスフェッドビーフ&ラム レストランフェア 2023」開催概要

アイルランド政府食糧庁(ボード・ピア)は、自然と調和し、品質と安全性、美味しさを誇るアイリッシュ グラスフェッドビーフ&ラムを日本のお客様に知っていただきたく、今年も「アイリッシュ グラスフェッドビーフ&ラム レストランフェア 2023」を開催！関東首都圏のステーキハウスやフレンチ、イタリアンなどバラエティ豊かな17店舗の人気レストランが参加。ヘルシーな赤身でありながら、風味豊かで繊細かつジューシーな美味しさのアイリッシュ グラスフェッドビーフ&ラムは、世界のミシュラン星付きレストランシェフからも高い評価を得ています。この機会に、プロの手によるアイリッシュ グラスフェッドビーフ&ラムの美味しさをぜひお楽しみください。

■ 開催期間：2023年11月29日(水)～12月28日(木)

※一部店舗にて提供期間が異なる場合がございます。詳しくは各店舗にご確認ください。

フェアに関する
詳細はこちら ▶



アイリッシュ グラスフェッドビーフ&ラムとは

アイルランドの恵まれた自然環境のもと年間220日以上をのびのびとした放牧環境で育てられた、プロも認める柔らかく美味しい赤身肉です。

- アイルランドの豊かな牧草で育ったヘルシーな肉
- 抗生物質、ホルモン剤不使用で安心・安全
- プロも認める柔らかく美味しい赤身肉
- 栄養豊富

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、腎、肝機能低下などを引き起こす原因になる

