

2020年1月29日

報道関係各位

日鉄物産株式会社

日鉄物産オリジナルブランド「キャプテンビーフ」をお手頃価格でご提供
～チムニー系列店とつぼ八で期間限定・特別価格で高級米国ビーフを～

日鉄物産株式会社(本社:東京都港区、社長:佐伯 康光、以下「当社」)食糧事業本部は、居酒屋チェーンのチムニー株式会社(はなの舞など)とつぼ八株式会社の居酒屋チェーン、合わせて約750店舗で1月30日～3月1日の間に行われるお客さま感謝祭で、当社オリジナルブランドのキャプテンビーフをメインにした特別メニューを提供いたします。

2018年春から販売を開始したキャプテンビーフは、牛肉の生産に適した米国ネブラスカ州で、トウモロコシを主体とした栄養価の高い飼料を与えられた牛肉です。この州で生産される牛肉は、ほのかな甘みをもつ味わいで、米国の最高級レストランにも使用され、日本人にも好まれています。

今回のフェアでは、「アンガス牛のステーキ」590円(税抜、2月20日～3月1日期間限定価格)、「ローストビーフ絶頂マウンテン」690円(税抜)などの斬新なメニューをリーズナブルな価格で提供します。



※本件に関するお問い合わせ
日鉄物産株式会社 総務・広報部 広報課
TEL:03-5412-5003 FAX:03-5412-5102



Press Release

【キャプテンビーフ (Captain Beef) について】

■ブランド化した背景

一般的に商社の日本国内における、米国産ビーフの販売は B to B を基本とし、ブランドや畜種毎の販売がメインとなっています。当社では、この販売方法との差別化を図り、一般消費者にも認知して頂けるブランドとして、産地を全面に押し出したオリジナルブランドを立ち上げ、SNS などを使い、幅広く紹介しています。

アメリカでは、週末にバーベキューやパーティーを行い、家族や友人たちと楽しく食事する風習があります。日本でも、そんな素敵な時間を過ごす人が増えてほしいという思いを込めて、「ビーフは楽しいを演出(つくる)」とのコンセプトのもと、「Captain Beef」を発売しました。



■ネブラスカ州産の美味しさの秘訣

1)牛肉の生産に適した気候

アメリカ屈指の牛肉の生産地であるネブラスカ州に限定した牛肉ブランドで、アンガス牛の原産地であるスコットランドのアンガス州に近い気候であり、飼育に恵まれた環境の中のびのび育つため、上質で柔らかい肉を提供できます。



Press Release

2) 栄養価の高いトウモロコシが良質な肉を育む

全米の約 80%、世界の約 3 割のトウモロコシ生産高を占めるコーンベルトに位置するネブラスカ州ではトウモロコシを主体にした栄養価の高い飼料を牛に与えています。これらの穀物飼料で育った牛肉は、肉の臭みが少なくなり、ほのかな甘みを持つようになります。



■ ネブラスカ州だからこそ安定供給

適した飼育環境と、豊富な穀物があるネブラスカ州には、全米屈指のパッカーが集まっています。ネブラスカ州の複数パッカーから買付を行うことで、品質、価格や納期など有利な条件で競争力の高い買付が行え、お客さまのニーズに合わせた安定供給を可能にしています。

■ 販売促進のためのプロモーションツールを提供

単にビーフの供給のみならず、量販店などのお客さまのマーケティング・プロモーションのお手伝いをしています。ブランドのイメージを伝えるビジュアル、ポップ、ロゴなどを、売場での装飾に便利な各種プロモーションツールを提供しています。



Press Release

■ウェブサイトでも購入可能

量販店、小売店での販売のみならず、消費者の直接購入も可能です。詳細はWEBサイトをご参照ください。

【キャプテンビーフ WEB サイト】

<https://captainbeef.com/>

<会社概要>

日鉄物産株式会社

設 立 :1977年8月

代表者 :佐伯 康光

所在地 :〒107-8527 東京都港区赤坂 8-5-27

事業内容:鉄鋼、産機・インフラ、繊維、食糧その他の商品の販売及び輸出

U R L:<https://www.nst.nipponsteel.com/>