

2010年1月21日 西鉄グランドホテル ～ Differentiation Semiar ～ カナダビーフテクニカルセミナー in 福岡

九州では初のテクニカルセミナーに130名の業界関係者が参加。
カナダビーフの優位性を基本テーマにその拡販と積極的な導入を提案。
カッティング講習会では新感覚のメニュー提案に大きな注目が集まりました。



カナダビーフ輸出連合会では、日本におけるカナダビーフの需要拡大とカナダビーフへのさらなるご理解を目指す<カナダビーフ&ヴィールセミナー～ Dimand Building Semiar ～>と、カナダビーフの差別化と商品化をメインテーマにした<カナダビーフテクニカルセミナー～ Differentiation Semiar ～>を毎年各1回開催しています。2009-10年度～ Dimand Building Semiar ～は、昨年11月10日、東京・ホテルニューオータニで開催し、業界関係者のカナダビーフへの理解と関心がますます高まっていることが明らかになりました。～ Differentiation Semiar ～は、従来からカナダビーフとは縁の深い九州地区において、さらに積極的にカナダビーフ拡販、導入をご検討いただくため、2010年1月21日(木)、福岡・西鉄グランドホテルで開催。地方都市開催のテクニカルセミナーとしては過去最大となる130名の業界関係者にお集まりいただきました。

連合会からはカナダビーフの優位性や格付けシステム、また、カナダビーフ拡販活動へのバックアップ体制についてご説明し、連合会メンバー企業およびその販売代理店企業代表者からは各企業およびカナダビーフの優位性についてプレゼンテーションをいただきました。また、カッティング講習会では、日本・カナダ2人の講師が、世界に誇る高品質穀物肥育牛肉＝カナダビーフを消費者ニーズに合わせてご提供するための技術、アイデアを指導。また、第二部としては、実際にカナダビーフを食べていただき、その品質に100%納得いただくための試食会を開催しました。

どのプログラムにおいても現在の困難な経済状況下、カナダビーフをビジネス拡大にご活用いただくための情報や技術を少しでも獲得しようとする参加者の皆様の熱気が会場にみなぎり、参加者数のみならず、内容の充実度においてもこれまでのセミナーを凌駕するテクニカルセミナーになりました。



セミナーの主な内容（報告者・各発言より）

<報告・カナダビーフの優位性=遺伝的要素、飼料、栄養素>

●カナダビーフ輸出連合会副会長 国際プログラム担当 シェニエ・ラ・サール①

カナダビーフの品質の高さ、安全性の背景には様々な優位性（＝ユニークさ）がある。カナダの牛は100%肉専用種であるボス・タウロス種の遺伝子を持ち、それらの適切な交配が高品質を生み出している。カナダの豊富な穀物は世界で最大の高品質穀物肥育牛肉の輸出国としての地位をカナダにもたらしめている。それらの自然の優位性を、官民が一体となった安全管理システム、肉加工技術の優位性が支えて、カナダは世界で最も優れた牛肉製品の供給国としてあり続けている。

<メンバー企業プレゼンテーション>

●(株)カーギルジャパン レッドミート本部 ビーフ部 アカウントマネージャー 有本太郎氏②

・本社は米国にあり、カナダにはオンタリオ州グエルフ工場とアルバータ州ハイリバー工場を所有。対日輸出シェアは60%、チルドにも力を入れている。独自グレーディングシステムも導入し、牛の生産者と協力して平均を上回るトリプルA発生比率を保つ。他国製品と比較してもカナダビーフには様々な優位点がある。今年も昨年を上回る供給が予想され、価格面でも納得いただける商品としてお勧めする。

●エクセルフーズ 販売代理店 パーカーインターナショナル日本事務所代表 大槻大祐氏③

・エクセルフーズは、昨年春から、カナダ資本のニールソンブラザーズが所有（カナダ、米国に5工場）。対日輸出の代理業務は、パーカーインターナショナルとトレックスコーポレーションの2社体制。アルバータ州ブルックス工場では、昨年来、インテグレートッドシステムを導入して衛生管理の充実をはかる。厳しい日本の輸入規制を厳密に守ってきた安全性の高いカナダビーフをお勧めする。

<カutting講習会>

●カナダビーフ輸出連合会副会長 輸出業務企画担当 カム・ダニエルズ(写真1P左)

・アウトサイドスカートは運動量が多い部位で香りに深みがあり、カナダではマリネして柔らかくして食べるのが一般的。ステーキ、串刺し、野菜の挟み込みなど。チャックアイロールはその中にもいろいろな肉質の部位があり、それぞれの特徴を生かしたカuttingにより、様々なステーキはもとより、ダイスにして串刺しなど。

●(社)全国食肉学校・専任講師 田中智洋氏(写真1P右)

・日本では、まだまだ肉の料理について様々な可能性を残す。今回はフラップミートとチャックアイロールを使い新たな調理提案を伴った販売を推奨。メイプルシロップと醤油のソースを使った調理、肩ロースの大な形を生かした姿焼き、すき焼き風味付けで食べる焼肉、あぶりしゃぶしゃぶなどを提案。

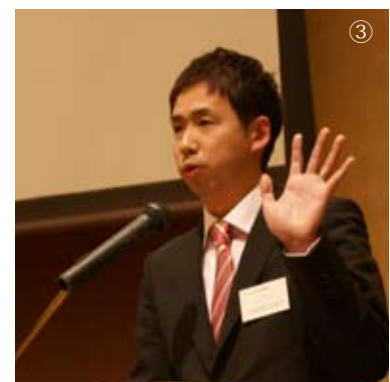
<日本事務所プレゼンテーション>

●カナダビーフ輸出連合会 マーケティングマネージャー 野村昇司④

・プロモーション活動の実態をビジュアル資料を使ってご説明。企業別セミナー、展示会、サービスエリアでのカナダフェア、カナダ視察ミッション、一般消費者対象親子料理教室、子供サッカー教室、日本司厨士協会と共同開催の料理コンテストなど。昨年からカナダビーフへの追い風を実感。ぜひこの機会をご利用ください。

●カナダビーフ輸出連合会 駐日代表 坂本智成⑤

・カナダの格付け制度は米国の格付け基準に対応しながらも、より厳密に適應しカナダの許容範囲は厳しい。そのため首尾一貫した製品供給が可能となっている。昨年のカナダビーフ対日輸出実績は11月時点で前年度比160%を達成。カナダでは月齢登録が順調にすすみ、今後一層安定した供給が見込める。自信をもってお勧めしたい。





●レセプション&試食会（写真はいずれも会場にて）

レセプションはカム副会長の参加者への感謝の言葉と乾杯発声でスタート。試食会では「食べていただくことが一番。食べればナットク!カナダビーフ」と、西鉄グランドホテルのご協力によりいずれもカナダビーフの優位性を活かした多様な料理をご用意。参加者の多くから「カナダビーフの素晴らしさについて十分納得できた!」とのお話をいただきました。今後のビジネス拡大に向けた熱い交流が、春近しを思わせる博多の夜に続きました。

<カナダビーフメニュー>

アウトサイドスカートトルティーヤ巻、ミンチ入りポテトサラダ（フラップミート）、フラップミートのカツサンドイッチ、チャックアイロールのしゃぶしゃぶ、ブリスケットの赤ワイン煮込み モード風、ストリップロインの鉄板ステーキ、リブアイロールのローストビーフ、チャックアイロールのコールサラダ 冷しゃぶ風

※ニュースリリースは、連合会のホームページ (<http://www.cbef.jp>) にも掲載しています。

お問い合わせ先：カナダビーフ輸出連合会（担当：鬼沢） TEL:03-3546-6691、FAX:03-3546-6692、e-mail: japan@cbef.com

<カナダビーフ輸出連合会の概要>カナダビーフ輸出連合会は、1989年にカナダ産牛肉の輸出拡大を目的に、カナダのビーフ業界およびカナダ政府機関によって設立された非営利団体です。日本事務所は同年、東京に開設され、以降、日本の皆様にカナダビーフを受け入れていただくための活動を続けています。本部はカナダ、アルバータ州のカルガリー市に置いています。