



カナダ産食肉としては初の試みとなる合同展示・試食会に参加。

「ご存知ですか？」をキーワードに、チームカナダで食肉輸出大国カナダとビーフ&ヴィール(仔牛)をアピール。



2010年4月27日(火)カナダ大使館

カナダ・ミート・フェスタ

主催：カナダ大使館、カナダ農務・農産食品省

協賛：カナダビーフ輸出連合会、カナダポーク・インターナショナル、ケベック州政府在日事務所、アルバータ州政府在日事務所



カナダビーフ輸出連合会(駐日事務所:東京都中央区 駐日代表:坂本智成)は、4月27日、カナダ大使館主催、カナダ大使館(東京都港区)で開催された「カナダ・ミート・フェスタ」に協賛。当イベントはカナダ産ビーフやヴィール他、カナダ産ポーク、鴨肉、馬肉、食肉加工品などカナダ産食肉製品を一堂にして開催する初の展示会として関心を集め、リテール・外食産業をはじめ300名を超える業界関係者にお集まりいただきました。

連合会は、カナダ食肉関連団体の一つとして、カナダが世界に誇るカナダ産穀物肥育ビーフとヴィールを一人でも多くの日本のエンドユーザーにアピールすることを目指して参加しました。

12時、大使館4Fホール入り口で受付を開始。開場に設営された参加各団体のブースには、今回の共通テーマである「ご存知ですか？」を切り口に各製品の品質や安全性などをアピールするパネルを展示。これも各団体が趣向をこらした試食サービスでは、味や食感を確認したうえで、さらに、製品仕様や供給体制などビジネスに直接かかわる情報を求める参加者の姿が続きました。

連合会ブースでは、各種パンフレットを展示・配布するとともに、カナダビーフの安全性を支えるトレーサビリティシステムを実体験していただくため、RFID(無線読取式)耳標を装着したモデル牛と個体データを読み取るためのRFIDリーダー、モニターするためのコンピュータを設置しました。

サンプリングでは実際に展示した商品をその場で調理し召し上がっていただきました。サンプリングは会場外庭に設置されたバーベキューコーナーにおいても実施。こちらでは特に厚切りにした各部位を数種類のソースでお召し上がりいただき、ダイナミックなカナダビーフの味わいに参加者達からも大満足の声をいただきました。

13時から、隣接会場において、社団法人全日本食肉学校 教務部次長 青木好宏氏によるカナダビーフ他カナダ産食肉の特徴をいかした料理セミナーを開催。電子レンジを使って作るローストビーフやアルミホイルを使ってステーキ肉をピザソースの味付けで焼く風船焼きなど、手軽においしく外食気分も十分に味わっていただけるレシピなどが紹介され、真剣にメモをとる参加者も多く見受けられました。試食タイムでは、青木講師とともに料理の出来を確認するとともに、さらに一工夫のアイデアを交換しあうなど熱心な交流が見られました。

17時から開催されたレセプションでは、今回の主催者を代表して駐日カナダ大使のジョナサン・T・フリード氏が、今回のイベントの開催趣旨を丁寧に説明するとともに、これを機会に関係諸団体や関係企業のご協力のもと、食肉大国カナダをさらにアピールして行きたいとの強い意気込みを表明。乾杯発声は社団法人全日本司厨士協会 大西元年 理事長からいただきました。

「今回参加して改めて感じたのは、カナダはビーフやポークはじめ多様な食肉を供給するのみならず、製品レベルをみてもそれぞれ世界レベルの食肉供給国だということです。よく考えてみるとこれほどの国は世界でもあまり見当たりません。そんな食肉大国カナダをアピールする今回のようなイベントは供給側と同時に我々購買側にも大きなメリットがあります。これまでなかったのが不思議なくらいです。」参加者のお一人からは今回の試みにこのような高い評価をいただきました。

カナダビーフ輸出連合会もカナダを代表する食肉製品であるカナダビーフ&ヴィールをさらに多くのエンドユーザーに知っていただくため、同様の活動をサポートするとともに積極的にリードしてまいります。



ご存知ですか？



カナダビーフのアドバンテージ

- すべて肉専用種である。
- 穀物肥育の牛肉輸出では世界最大の供給能力を有する。
- フェアな商取引のため厳格な格付けシステムを採用している。
- すでにキャトルIDプログラムが法制化されておりトレサビリティシステムを有する。



連合会ブースに展示した
カナダビーフとカナダヴィールの
「ご存知ですか？」



ご存知ですか？



カナダヴィール(仔牛)の アドバンテージ

- 飼料はミルクパウダー
- 2000リットルの牛乳に相当する量を飲んでいきます。
- 水分が多く瑞々しいミルク風味が香る最高級仔牛
- フレッシュも冷凍も取り扱いあります
- 特に人気の内臓も豊富に取り揃えております。



連合会ブースでのアピール風景





料理セミナーの青木好宏講師



レセプション開会挨拶のジョナサン・T・フリード大使と全日本司厨士協会 大西元年 理事長



※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。