

「長年の信頼関係をさらなるビジネスに活かす！」
2010-11年度カナダビーフ & ヴィールセミナー
～ Demand Building Seminar ～

11月15日、帝国ホテル（東京）に過去最高の参加者。
これからのカナダビーフの動きに業界の関心が高まる。



ギブ・ドゥルーリー会頭



坂本智成駐日代表



ジョナサン T. フリード
駐日カナダ大使



テッド・ヘイニー会長

カナダビーフ輸出連合会では、カナダ大使館の後援のもと、
11月15日、2010-11年度カナダビーフ&ヴィールセミナーを、東京・帝国ホテルにおいて開催。
過去最高となる約300名にのぼる多くの業界関係者にご参加いただきました。

<駐日代表挨拶> ※添付資料(4P) 参照

連合会駐日代表 坂本智成は、開会挨拶において今回の多くの参加者に心からの歓迎の意を伝えました。また、他国動向の説明の中では、この数年、香港、マカオ市場へのカナダビーフ輸出が大幅に拡大していることを特に指摘するとともに、今後、中国市場へのアクセスが再開された場合に想定される状況を説明。アジアのビーフ輸入国として日本のリーダーシップを維持するためには、日本のビーフ業界全体として、日本の消費者ニーズに見合った輸入牛肉市場をさらに確固としたものにして行くことが重要であると述べました。

<後援者挨拶>

後援者を代表してジョナサン T. フリード駐日カナダ大使は、カナダがビーフ生産国として多くの優位点をもつことや、政府と業界が一体となった安全対策などを説明。また、その品質と安全性が世界のビーフマーケットで高く評価されていると述べるとともに、日本市場へのアクセスがさらに拡大されることに対する期待感を表明しました。

<会頭・会長報告> ※添付資料(5-8P) 参照

カナダ本部から参加したギブ・ドゥルーリー会頭(写真上)が「カナダの畜牛・ビーフ産業:輸出拡大への取り組み」、テッド・ヘイニー会長が「安全で高品質なカナダビーフに寄せられる世界の消費者の信頼」と題した講演を行い、カナダビーフ業界の日本市場への変わらぬ意欲を改めて表明するとともに、カナダビーフ業界の現状を報告。また、業界関係者の関心が高い、アクセス拡大をめぐるカナダと日本の最近の動き等についてもご報告しました。

<カッティング講習会&料理提案> ※添付資料 (9P) 参照

今回はより実践的な情報提供として、カッティング講習会ならびに料理提案も実施しました。社団法人全国食肉学校 教務部専任講師 田中智洋氏 (下左) はカッティング講習会の中で「製品作りは価値作り」を強調。カナダビーフ・チャックロールのブロック肉からスライス、および切り落とし、また、リブアイのブロック肉からはステーキ用カットの実演を行いました。また、社団法人全国食肉学校 教務部次長の青木好宏氏 (下右) は、カナダビーフ・チャックロールの切り落とし肉を使った「牛肉の薄切り煮込みハンバーグ」とスライス肉を使った「肉まきおにぎり」と「せいろ蒸し (蒸ししゃぶ)」の実演講習を行いました。



<セールスプロモーション活動報告>

坂本駐日代表が主に写真映像を使って現場報告を行うとともに、連合会としての協力体制を説明し、一層のご提案、ご協力を求めました。

<レセプション>

セミナー後に行われたカナダビーフ試食会をかねたレセプションはギブ会頭の乾杯発声からスタート。カナダビーフの美味しさをそのまま味わっていただく、ステーキコーナー、ローストビーフコーナーには長い列ができました。また、料理提案の3つのメニューもご試食いただき、多くの皆様からは「やはり実際に味わってみるのが一番」とご評価をいただきました。



<レセプションメニュー>

- ・仔牛肉のシチュークリームソース バターライス添え
- ・カナディアンビーフを使ったスパゲティミートソース
- ・カナディアンビーフのシチュー ニードル添えて
- ・カナディアンビーフのせいろ蒸し
- ・カナディアンビーフの薄切り煮込みハンバーグ
- ・カナディアンビーフのロースト レフォルとフライドポテト添え
- ・カナディアンビーフの一口ステーキ
- ・カナディアンビーフ スティック焼肉

添付資料 (3P ~ 9P) もご参照ください。

<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。

※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。

<このリリースに関するお問い合わせ先>

カナダビーフ輸出連合会 (担当: 鬼沢)

〒104-0061 東京都中央区銀座 6-13-16 銀座ウォールレジデンス 509 号

TEL : 03-3546-6691 FAX : 03-3546-6692 E-mail: japan@cbef.com

<プログラム>

セミナー（第一部） 17：00～19：00【光の間】

●開会挨拶

カナダビーフ輸出連合会 駐日代表 坂本 智成 17：00～

●後援者挨拶

カナダ大使館 駐日カナダ大使 ジョナサン T. フリード 氏 17：05～

●会頭挨拶／報告

カナダビーフ輸出連合会 会頭 ギブ・ドゥルーリー 17：10～

●会長基調報告

カナダビーフ輸出連合会 会長 テッド・ヘイニー 17：25～

●カッティング講習会&料理提案

社団法人全国食肉学校 教務部次長 青木 好宏 氏 17：45～

社団法人全国食肉学校 教務部専任講師 田中 智洋 氏

●カナダビーフ輸出連合会プロモーション活動のご紹介と閉会挨拶

カナダビーフ輸出連合会 駐日代表 坂本 智成 18：30～

レセプション（第二部） 19：00～21：00【孔雀東の間】

●挨拶

カナダビーフ輸出連合会 会長 テッド・ヘイニー

●乾杯

カナダビーフ輸出連合会 会頭 ギブ・ドゥルーリー

●中締め挨拶

カナダビーフ輸出連合会 駐日代表 坂本 智成

カナダビーフ輸出連合会 駐日代表 坂本智成

カナダビーフ&ヴィールセミナーの開催に際し、皆様にお会いできる事を誠に光栄に存じます。

2005年12月12日、北米産牛肉の日本市場への輸出が再開されて以降、カナダビーフ産業界は日本市場への完全復帰に向け引き続き努力を重ねています。日本市場向け輸入通関量も毎年順調に回復しています。2009年度の通関実績は1万267トンと前年比82%アップの大きな伸長率を達成しました。この伸長率は他の牛肉輸出国と比較しても飛びぬけた結果となっています。2010年度も輸入量は順調に拡大しています。本年度9月の通関統計においては前年同期比(1月～9月)で77%アップを達成し、残り3カ月で、年初に掲げた年間目標は達成できるものと期待しています。これも日本の牛肉業界のカナダビーフへのご支援とご理解のおかげと感謝申し上げます。

健全で理想的な環境に恵まれた母なる大地“カナダからの贈り物”のカナダ産牛肉は、その食品安全性、品質、また栄養価の点に於いても日本の消費者の皆様にご自信を持ってお届けできる製品です。

昨年来より、日本の政治の世界では政権交代をうけた多くの新たな状況が生まれています。現状では、必ずしも多くのチャレンジがまだ実を結ぶ段階まで至っていない中、景気動向も依然として厳しい状況にあります。一般家計消費も非常に厳しいものがあります。そのような状況を背景に、昨今、特に外食産業でみられるのが、値下競争により顧客を確保しようとする傾向の増大です。結果的に、原料仕入れ段階での厳しい買い付け価格に反映されざるを得ない状況を生んでいます。これらの傾向は、特に食肉業界において顕著に見受けられます。

日本での牛肉消費需要と国産牛肉の生産容量からみて、輸入牛肉は必要不可欠であります。過去、牛肉国際市場での日本の買い付け競争力は、特にアジアにおいては相応のリーダーシップを有しており、必要な部位を、妥当な価格で購入することが可能でした。しかし昨今の諸外国の経済成長は著しいものがあり、それに伴う牛肉需要の増大は国際間牛肉取引にも大きな影響をおよぼしています。

特に中国は実質的に、日本をしのぐ世界第二の経済大国へと変貌しています。香港、マカオ市場でのカナダビーフの年間取引はBSE以前での最大輸入量は2,100トンに過ぎませんでした。昨今、輸入量は飛躍的に伸長しており、1万8,000から2万トンのレベルで推移しています。また本年6月、中国は30ヶ月齢未満のカナダ産ボンレスビーフの輸入に大筋合意しており、現在、詳細についての交渉が行われています。中国への本格的な輸入が再開された場合、その量も相当なものが見込まれます。日本市場に於いてもこれらの現実を直視し、今一度、日本市場での輸入牛肉の価値観を見直す必要があるのではないのでしょうか。今後、益々激化する牛肉国際市場での日本の優位性を保つためにも、消費者ニーズに即した輸入牛肉独自の市場の構築が急務と考えられます。

そのような見地に立つた時、必然的に北米産牛肉の流通拡大が最重要課題として認識されます。北米産牛肉の輸入条件にはいまだに困難な問題が存在しますが、今一度、我々が出来る限りの努力で日本の消費者を喚起しその市場拡大に取り組めば、これまで日本が維持してきたアジアでの国際牛肉市場におけるリーダーシップはさらにゆるぎなく盤石なものになると確信しています。

改めて申すまでもなく、カナダビーフはその品質、安全性からみて日本国消費者の期待に十分こたえられる商品と自負しています。さらに、日本の消費者の皆様には、カナダという国に対してその豊かな自然環境、勤勉なるカナダ国民性、および高い教育水準などから良いイメージを持っていただいています。我々の基本的な活動目的には、日本市場での広報、教育活動による需要の拡大から、カナダビーフの認知度の向上、カナダ産牛肉の価値と利益の最大化を目指した活動などが含まれており、我々が着実な活動を続ければ、必ずや日本市場におけるカナダビーフの存在をさらに高めて行けると確信しています。2005年12月にカナダビーフの対日輸出が再開されて以後、連合会がそのプロモーション活動に協力する企業が新たに100社以上増加したことはその確信を裏づけています。

我々は、皆様にご身近なカナダビーフ輸出連合会として、これまでも、これからも皆様と共に日本の牛肉市場に貢献してまいります。今後の一層のご理解、ご支援をお願い申し上げます。

カナダビーフ輸出連合会 会頭 ギブ・ドゥルーリー

<カナダ畜牛・ビーフ産業 輸出拡大への取り組み>

まずはじめに坂本駐日代表とここ日本における彼のチームのカナダビーフ輸出連合会に対する献身的な仕事に対して感謝の気持ちを伝えたいと思います。これまでカナダビーフを支えていただき、今でも続けてご愛顧いただいているすべての輸入業者、販売業者、加工業者、消費者の皆様へ心より感謝の言葉をお伝えします。

私が、今日ここで、皆様に改めてお伝えしたいことは、カナダビーフ輸出連合会の、皆様、海外のお客様とのパートナーシップにより、輸出拡大と繁栄を成し遂げようとの意志です。

カナダビーフ連合会はカナダ国内の畜牛・食肉業界の95%近くを代表する全国規模の団体で、業界が苦境に陥った過去7年間も会員数を維持し、業界の海外市場に対する変わりない熱意を明確に伝えてきました。

カナダは、高品質の飼料を生産する広大な地域、きれいな水の供給、精気みなぎる気候など、高品質なビーフを生産するための多くの利点を持つ国です。2010年7月現在で、カナダの畜牛総個体数は1,400万頭でした。8万戸以上の畜産農家が生み出す製品のほぼ半分が輸出市場向けです。2009年のビーフ生産量は120万トンでした。畜牛生産からの所得はカナダの農家の現金収入の主要部分をしめ、2009年には、合計で58億ドル、日本円で4590億円でした。

カナダ畜牛業界は、畜牛を穀物で最終肥育する方向に専門化させました。カナダの穀物肥育される牛の約75%が生産能力5,000頭以上の大規模飼育場で生産されていると推定され、その結果、均質で高品質なビーフが生産されています。

カナダの加工業界も好調な成長を続けています。国際競争力を重視した統合と拡大を続け、生産能力と効率を高めたダイナミックな企業が生まれています。通常のボックスドビーフから、付加価値製品や加工製品にいたるまで、カナダの加工業者は、お客様の厳しいニーズにも応えられるほど競争力をつけています。年間の加工能力は440万頭となっています。

我々は、広範囲な家畜の健康と、食品の世界でも最も優れていると評価される安全対策を統合させた産業でもあります。カナダでの安全管理は、人間の食物連鎖から特定危険部位(SRM)を除去すること、肥料やすべての動物の飼料におけるSRMの全面的な使用禁止も含まれます。我々の牛の健康および食品安全対策の結果、国際獣疫事務局(OIE)はカナダを「BSEリスクが管理されている国」として公式に認定しています。OIEのガイドラインでは、カナダは全ての月齢の畜牛から製造されるすべての食用ビーフ製品を世界の全市場に対して安全に輸出する資格を与えられています。

すべての我々の主要市場にはカナダビーフに対する強い期待があり、市場アクセスが回復し、拡大し、正常化するにつれて、輸出量が堅実に拡大しているのがわかります。2006年以来、アジアとメキシコにおける我々の主要市場への輸出は、力強い安定した成長を示しています。2009年に、世界金融危機とH1N1(新型インフルエンザ)のためこの成長は中断しましたが、2010年にはこれらの市場への輸出は立ち直りを見せました。1月から6月まで、台湾へのカナダビーフの輸出は昨年と同じ時期を52%上回り、香港とマカオでは86%のアップ、メキシコで34%のアップ、ロシアで12%のアップでした。我々にとって最も喜ばしいことは、貴国日本への輸出が99%アップの大幅上昇を示したことです。

我が畜牛産業は、BSEが発生する以前の4年間は、少なくとも1回は約100市場に製品を輸出していました。現在では、71市場が実質的にカナダビーフに門戸を開いています。そのうち、17市場は30ヶ月齢以上(O30M)も含めたカナダビーフ製品を正式に受け入れ、17市場は30ヶ月齢未満(U30M)の製品を受入れています。1市場(日本)は21ヶ月齢未満(U21M)の製品のみを受入れ、36市場は正式な協定のない事業リスクが存在する市場です。主要市場の一つ、韓国は、まだ貿易再開にはいたっていませんが、近い将来、輸出は再開するでしょう。

<輸出目標>

我々カナダビーフ業界の自信は、連合会エクスポートメンバーの輸出意欲に表れています。彼らは、2020年までに世界中に45万トンのカナダビーフを輸出し、そのうち、15万8,000トンを米国以外の地域に輸出するとの目標をたてました。このうち1万9,000トンを日本へ輸出するとしています。

<日本におけるマーケットアクセス状況>

日本へのカナダビーフの輸出は2001年の2万9,000トン(1億7,100万ドル、135億円)がピークでした。市場再開後、輸出は力強い安定的な成長を示しています。2009年には、日本へのカナダビーフ輸出は前年比で約2倍の1万300トンとなり、世界金融危機とH1N1が発生した年としては注目すべき成果でした。2010年の最初の6ヶ月間にも輸出は上昇を続け、2009年の同じ時期と比較して99%増の4,000トンに達しました。

この輸出の成功は、月齢認証された畜牛の入手が困難なこと、生理学的な査定ツール(すなわちA40)利用の機会がないこと、そしてこの高度に規制された市場にサービスを提供するコストと事業計画上の困難にも拘わらず達成されています。

日本は2005年の12月12日に、21ヶ月齢未満(U21M)の畜牛から得られる骨なしおよび骨付きビーフと内臓製品に対して市場を開きました。現時点で、カナダの10工場からの日本への輸出が許可されています。カナダと日本の政府は、独立系ビーフ加工業者(と畜設備も所有していない業者)の日本向け輸出のための登録方法について協議することに同意しています。カナダはこの問題で米国に遅れを取っており、米国ではいくつかの独立系ビーフ加工場が日本への輸出を承認されています。ゲリー・リッツ大臣が2009年5月に確認したところによると、カナダ政府は、2009年初旬、日本政府に正式に、カナダビーフへの輸入アクセスを30ヶ月齢未満の畜牛から得られるすべての食用製品(骨なし、骨付きおよび内臓肉)に拡大することを要請しました。しかしながら日本の食品安全委員会(FSC)はプリオン専門調査会にそのリスクアセスメントを開始するよう要求していません。日本の厚労省と農水省がこの要請への対処を遅らせ続ける多くの理由が提示されています。2010年7月の参議院選挙までは難しいといった話もありました。ただし、その時になっても、日本の専門家は宮崎県の口蹄疫(FMD)発生で忙しいといった理由からリスクアセスメントは始まりませんでした。

カナダのビーフ産業界は、FSCによるリスクアセスメントが出来るだけ早く開始されることを要求しています。さらに、我々はこれ以上の遅延は受け入れがたいため、カナダ政府がOIE調停またはWTO協議の何れかの開始を検討することを求めています。

<終わりにあたって>

カナダは、我々の日本のクライアントの皆様、輸出促進への強いゆるぎない決意をお届けしています。我々は、世界基準の食品安全および畜牛の健康システムと、高品質、穀物肥育カナダ産ビーフの味わい、および、日本の皆様のニーズを満たすことが実証されている品質を提供しています。

我々の産業界がこれから先の日本市場向けに設定した輸出目標について考えたとき、我々は、それらの目標が達成できるのは、我々の貴重なお客様である皆様との協力があるからこそだと確信しています。

カナダビーフ輸出連合会 会長 テッド・ヘイニー

<安全で高品質なカナダビーフに寄せられる世界の消費者の信頼>

本日このように皆様にお会いし、カナダの畜牛およびビーフ産業界について、また、我々の国際的なお客様である皆様にもたらされる明確で競合力のある優位性についての最新情報をお伝えできることは、私にとって大きな喜びです。

過去7年にわたる国際市場の閉鎖状況にも拘わらず、カナダは依然として世界のトップビーフ生産および輸出国の1つです。2009年、カナダは総生産で世界第10位にランクされました。輸出では、生体輸出を含めて第3位にランクされ、ビーフと仔牛肉に限った場合は第7位でした。また、カナダは生体牛を含め世界最大の穀物飼育ビーフ輸出国に位置づけられます。ビーフと仔牛肉に限った場合、米国とオーストラリアに次いで第3位にランクされました(オーストラリアの少なくとも3分の1が穀物飼育であることを前提とします)。

<カナダ産ビーフ品種の遺伝学的優位性>

カナダの畜牛群は、100%ボス・タウロス牛の交配により、世界的にも評価の高い遺伝子を持っています。それと対照的に、アメリカ南部やオーストラリアのようなより高温地域をかかえる我々の競合者の多くは、その群れに熱抵

抗性の高い熱帯性のボス・インディカ牛を混合させなければなりません。オーストラリアと米国で行われた研究では、ボス・インディカ牛の肉は霜降り度に関係なくボス・タウロス牛の肉ほど柔らかくない傾向にあることが分かっています。

カナダの比較的短い夏においても我々は高い温度をしばしば経験しますが、我々北国の気候では、畜牛に同じ程度の熱抵抗性は必要とされません。ボス・タウロス牛のみに基づくカナダの畜牛群は、傑出した生産性とビーフ特性のために選択され養育された英国品種とヨーロッパ大陸種が半分ずつで構成されています。その結果、より高い品質の一貫性ととも、柔らかさと全体的な品質の良さをもたらしました。

カナダで利用される肉牛には 30 もの品種があります。最も一般的な品種は、アンガス、ヘレフォード、シンメンタールおよびシャロレーです。

――アンガス種はスコットランドが原産地で 1860 年にカナダに導入されました。この品種は成体になるのが早く、母性的特性と過酷な条件のもとでよく育つ能力が優れています。また、枝肉の品質と霜降り度合いの一貫性も優れています。

――ヘレフォード種は 1860 年代に英国からカナダに輸入されました。この品種は発育速度が早く、際立ったビーフ特性を持っています。世界で最もポピュラーな品種の一つで、カナダの気候に非常に適しており、他の品種とうまく交配されます。

――カナダ産シンメンタール種は、スイス、フランスおよびドイツからの欧州シンメンタールの品種を混合したものです。1967 年にカナダに導入され、骨組みが大きく筋肉質ですぐれた母性とビーフの特性を持っています。各品種の最高の特性を結合するため、アンガスおよびヘレフォードとしばしば交配されます。

――シャロレー種はフランスが原産地で、1955 年にカナダに導入されました。この品種は成長が早く、赤身の多い枝肉が特徴です。アンガスおよびヘレフォードと交配した場合の効率と品質が良好です。

<カナダ産畜牛の健康的優位性>

カナダの畜牛生産者は、最高品質のビーフと最高の安全性の提供に取り組んでいます。カナダには、畜牛の病気の封じ込めと根絶を目的としたトレースバックシステムを備えたカナダ畜牛個体管理プログラムがあります。このプログラムは連邦法に従って実施され、生誕の群を永久に離れるすべての畜牛が、認証されたされた ID タグを付けることを要求します。これらのタグには無線 ID 技術 (RFID) が利用され、高速で正確な個体認証を可能にしています。カナダは北米でこの種のシステムを取り入れた最初の国です。このプログラムは 2001 年に実施されました。

2005 年に、畜牛個体管理プログラムのデータベースが改良され牛の生誕日の登録と文書化が可能になり、効果的で国際的に評価される月齢認証プログラムを提供できるようになりました。カナダの食肉加工業者は、全国月齢認証データベースを利用して、畜牛が特定の輸出市場やブランドプログラムによって要求される月齢の必要条件を満たすかどうか確認することができます。

カナダの畜牛の健康に対する取組みは、国際獣疫事務局 (OIE) の勧告に従って長年にわたって開発された、牛の病気の予防および管理システムも含まれています。

<カナダの食品安全の優位性>

カナダビーフの食品安全システムは、遺伝子移入や農管理場での安全管理システムからビーフ加工のすべての局面にいたるまで、生産のすべての局面を管理します。

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、カナダの食品安全システムにおいて重要な役割を果たしています。CFIA は、連邦法に基づいてカナダ政府により与えられた権限を使い、食品安全と栄養品質規制法の適用によりカナダの食品供給を保護し、基準を設定して実施と検査を行うことによって畜牛の健康を保護しています。また CFIA はビーフおよびビーフ製品を国際市場に輸出するすべての工場を監視し規制します。CFIA は連邦法に基づいてカナダ肉検査法の監督と実施を行う権限があります。

特に注目すべきは、国際的に認められた危険分析重要管理点 (HACCP) モデルに基づく食肉加工場に適用される食品

安全システムです。このモデルは食品安全性リスクを管理するために特殊な訓練を受けた職員が監視する重要管理点を使用してその機能を果たします。ビーフ製品を輸出するすべてのカナダの食肉加工場に対して完全な HACCP システムが義務付けられます。HACCP システムには、工場敷地、輸送、設備、訓練、衛生、リコールを管理するプログラムの実施が求められます。すべてのビーフ製品に HACCP プランが必要です。新たなビーフ製品が生産される場合、HACCP 計画が開発されるまでそれを輸出することができません。

個々の工場における各工程は、と畜段階の生体検査から食肉処理、二次加工、および梱包工程、そして輸出製品の最終検査と輸出許可証の発行まで、CFIA の監視のもとにあります。これらの職責を実行するため、CFIA は、獣医、研究者および検査員を含む約 7,000 名の高度な訓練を受けた専門家を雇用し、彼等は全カナダの 600 以上のオフィスと研究所でその任務にあたっています。

<カナダビーフの品質上の優位性>

カナダビーフ格付システムも連邦法によって規制されています。カナダ牛肉格付協会は、CFIA の信任を受けて国家基準に従ってカナダビーフに 13 の等級を割り当てます。カナダ A、カナダ AA、カナダ AAA、およびカナダプライムの各等級は高品質のカナダビーフにのみ与えられます。ビーフの枝肉は、霜降り度、肉色、テクスチャー（肉の締まり具合）および成熟度等の特性について評価されます。枝肉がカナダ A、カナダ AA、カナダ AAA、およびカナダプライムの高品質ビーフ等級を取得するには、各品質等級基準を満たさなければなりません。

カナダ格付システムは、黒ずんだ肉色のビーフ、黄色い脂肪、筋肉の発達の不十分な枝肉とテクスチャー不良、さらにカナダ格付システムで若齢牛と分類されないすべての畜牛をその高品質レベルから除外します。これはカナダ産ビーフと米国産ビーフを差別化するのに有効なポイントです。米国の格付システムでは、上記のような特性が、高い霜降り度と引き換えに、高品質等級に入れられるのを認めています。カナダはこれらの特性を認めません。いずれか 1 つでも除外条件に該当する枝肉は、4 つのいずれの高品質カナダ等級からも除外されます。

2006 年に、当連合会は、小売および食品サービス大手業者にとっての個々のビーフ品質属性の重要性を確認するため、独立系市場調査会社に調査を依頼しました。日本、韓国、台湾、香港、マカオおよびメキシコの合計 734 人がインタビューを受けました。そのうち 94% の人が、白または明るい琥珀色の脂肪、鮮紅色の肉色を持ちしっかりした筋肉のテクスチャーを持つビーフを安定的に供給することを目的とする格付基準が、彼らの会社に品質上の優位性をもたらすであろうということに同意しました。これらは高品質カナダビーフのカギとなる特性です。

カナダビーフは、世界クラスの工場、卓越した牛の健康と食品の安全管理システム、国際的に評価の高い規制システム、そして優れた格付けシステムの産物です。

<終わりにあたって>

最後に、坂本駐日代表とここ日本における彼のチームが本日のセミナー開催のためにつくした多大な尽力に感謝します。日本の輸入業者、販売代理店、そして食肉産業代表者の皆様とお会いする貴重な機会を提供したことを高く評価したいと思います。我々は皆様とともに、貴国市場におけるカナダビーフに対する強力な需要と、確固たる、そして共に分かち合える成功の未来を築いて行く所存です。

料理提案メニュー

1. 使用部位・メニュー案

部 位	リブアイ	チャックロール
メニュー	一口ステーキ	肉まきおにぎり（牛肉編）
	スティック焼肉	薄切り煮込みハンバーグ
	合わせ盛り（せいろ蒸し）	

2. レシピ

(1) 牛肉の薄切り煮込みハンバーグ

材料(5人前)	
牛肉の切り落とし	500g
玉ねぎ(スライス)	200g
卵	1個
しお	小さじ1
こしょう	少々
ナツメグ	少々
味の素	小さじ1
サラダ油	適量
デミグラスソース	500cc
＜添え物＞	
クレソン	適量
フライドポテト	適量
人参(グラッセ)	適量

工程

- ①鍋に油を熱し、玉ねぎがキツネ色になるまでよく炒めて冷やす。
- ②牛肉の切り落としは包丁で粗めに切り、ボウルに入れ、冷めた玉ねぎと「A」を加えよく練り混ぜる。
- ③最後にパン粉を加え、更に練り混ぜる。
- ④一個当たりの定量を計り、ボール状にまとめ、両手でたたき合わせるように中の空気を抜いて小判形に整形する。
- ⑤フライパンで両面を色よく焼き、鍋に移し赤ワインを入れ蒸す。
- ⑥デミグラスソースを入れ、火が通るまで煮込み仕上げる。
- ⑦器に添え物と一緒に盛りつける。

(2) 肉まきおにぎり

材料(10個分)	
牛肉薄切り(10cm×10cm)	10枚
ご飯(一口大の大きさ)	10枚/1個
大葉(青じそ)みじんぎり	4枚
＜牛肉のつけだれ＞	
醤油	100cc
酒	50cc
みりん	50cc
砂糖	30g
水	40cc
味の素	2g
りんご(すりおろし)	30g
にんにく(すりおろし)	2g
生姜汁(すりおろし)	10cc
長ネギ(みじんぎり)	20g
いりごま	5g
ごま油	30cc

工程

- ①牛肉薄切りをつけだれに約10分漬け込む。
- ②ご飯に大葉のみじん切りを加え混ぜ合わせる(塩味をつけてもよい)。
- ③②を1個10g位(一口サイズ)に丸める。
- ④①で③をきんちゃく状に包み、ようじでとめる。
- ⑤オーブンまたはフライパンで焼く。
- ⑥皿に盛り付ける。

「A」を一度火にかけ、調味料を溶かし冷ます。
「B」を冷ました「A」に加える。

(3) せいろ蒸し(蒸ししゃぶ)



(4) 一口ステーキ

