

(株)マルヨシセンター、カナダビーフ輸出連合会共同企画
2011年2月8日(火) **カナダビーフお料理教室**

●四国・高松において主婦層を中心とした消費者を対象に料理教室を開催。●カナダビーフ各部位の特徴を活かした料理3品の講義&料理実習を通して調理しやすく美味しいカナダビーフを体験していただきました。●「これからはカナダビーフに決めた」、「知り合いにもすすめたい」との声もたくさんいただきました。

ほぼ四国全域をカバーするカナダビーフ販売網が実現！
マルヨシセンター・カナダビーフフェア(詳細2P)

<カナダビーフお料理教室>カナダビーフ輸出連合会では、カナダビーフの料理体験を通してカナダビーフへの理解を深め購入のきっかけとしていただくため、2011年2月8日、四国・高松市において、(株)マルヨシセンターとの共同企画による「カナダビーフお料理教室」を開催。応募者から抽選で主婦層を中心とする40名をキッス調理技術専門学校で行われた調理講習&料理実習にご招待しました。

<調理講習>開会冒頭、前日、市内ホテルで開催された「カナダビーフテクニカルセミナー」に参加するためカナダから来日中の連合会カム・ダニエルズ副会長と坂本智成駐日代表が主催者としてご挨拶するとともに、カナダのビーフの生産国としての優位性とその品質の高さを説明しました。今回の実習メニュー3品は、カナダビーフの3種類の部位を、その特徴を活かして、手軽に、いろいろなテイストで味わってもらえるように工夫した作品で、その開発にあたった講師の丸山城司氏(学校法人北川学園/技術部/部長)は、「カナダビーフを食べた時に感じた肉本来の美味しさに、これなら責任をもってお勧めできると確信した」と試作段階での体験を披露しました。

<料理実習>会場を実習教室に移しての実習では、参加者4人が一組になり講師の的確なアドバイスを受けながら3品を仕上げました。調理の後は、もちろんお楽しみの試食タイム。力をあわせて仕上げた後の満足感と、カナダビーフの味わいの満足感とで会場は和やかな雰囲気になりました。閉会に際しては、マルヨシセンターの担当者が販売の立場から「これを機会にぜひカナダビーフをお買い上げください。」と挨拶。連合会からはお土産に「カナダビーフオリジナルグッズ」を進呈。全ての日程を終了しました。

<今後のカナダビーフ料理教室>連合会はこれからも、今回実施したスーパーマーケットとのタイアップ企画も含め様々な料理教室を通して、カナダビーフの美味しさと素晴らしさを一般消費者にご理解いただくための活動に力を入れてまいります。関係各位のご協力をお願い申し上げます。



カナダビーフの和風ローストビーフ
(チャックアイロール)



カナダビーフのカツレツ胡麻風味
(ストリップロイン)



カナダビーフの韓国風海苔巻き
(チャックリブ)

カム・ダニエルズ副会長も試食に参加！ マルヨシセンター・カナダビーフフェア

四国3県（香川、徳島、愛媛）と兵庫県淡路島に合計37店を展開する株式会社マルヨシセンター（本部：高松市国分寺町）では、昨年のバンクーバーオリンピックをきっかけにカナダビーフの販売を本格的にスタート。カナダビーフフェアや毎月のチラシ告知などで積極的な販売活動を展開しています。2月7日に開催した「カナダビーフテクニカルセミナー in 高松」にもご参加いただくとともに、1Pで紹介した「カナダビーフお料理教室」においても共同企画者としてご協力をいただきました。連合会本部/カム・ダニエルズ副会長は、2月8日からスタートしたカナダビーフフェアを視察するとともに、関係者にカナダビーフ拡販活動への感謝の気持ちを伝えました。以下、マルヨシセンター担当者に、カナダビーフフェアや販売状況などについてうかがいました。



味、品質、イメージの良さから販売をスタートし、「マルヨシセンターは安全面とおいしさから輸入ビーフはカナダビーフをえらびました」を合言葉に、さらに積極的にカナダビーフに取り組む。

株式会社マルヨシセンター 精肉海産物商品部 バイヤー 山西 将樹氏

1. カナダビーフ導入の経緯と現在の販売状況。

昨年2月のバンクーバーオリンピックを機会に販売を開始しました。ほぼ1年たちましたが、37の全店で常時販売しています。取り扱い部位は、チャックアイロール、チャックリブがメインでストリップロインも断続的に販売しています。

2. カナダビーフフェア他の販促活動について。

連合会の協力もあり発売以来、複数回のカナダビーフフェアを開催し、チラシでの告知、マネキンさんによる試食販売を行いました。また、月に1度はチラシで、カナダビーフを告知するほか、「マルヨシセンターは安全面とおいしさから輸入ビーフはカナダビーフを選びました」を合言葉に、様々な機会を通してカナダビーフの浸透を図っています。

3. 消費者の反応と社内評価。

販売開始当初、他国産輸入ビーフとの食べ比べテストを行い9対1の割合でカナダビーフが消費者の支持を集めました。事前の社内調査でも、味や品質の点で非常に高い評価

を集めました。他にカナダビーフの評価ポイントとしては、そのイメージの良さが上げられました。きれいな水、自然といったカナダのクリーンなイメージは、カナダビーフの販売においても大きな武器になると思います。

4. これからのカナダビーフ販売活動。

これからも全社をあげてカナダビーフの拡販に取り組んでまいります。牛肉商品の中でのカナダビーフの構成比率をさらに引き上げたいと思います。そのためには、内臓類も含めて、取り扱い部位を増やすことも必要だと考えています。

5. 供給側への要望と規制緩和。

昨日のセミナーでも改善傾向にあるとうかがいましたが、春先の供給量の確保をさらに確実なものにさせていただきたいと思います。その問題解決への近道は、なによりも現在の日本の輸入条件となっている月齢規制の緩和であることは承知しており、販売業者としても、日本の消費者のためにもぜひその早期実現を望んでいます。

別紙（3P～5P）、料理教室レシピもご参照ください。

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

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。

● カナダビーフの和風ローストビーフ



ローストビーフは火入れがポイント。
家庭で簡単に出来るようにアレンジ
しました。
時間と火加減に気をつけて。

材料(4人分)

カナダビーフブロック	400g	菜花	1束	塩茹で
塩	適量	人参	80g	輪切り 塩茹で
黒胡椒	適量	溶き辛子	少々	
サラダ油	少々			
かつお出汁	150cc			
醤油	30cc			
味醂	30cc			

作り方

- ① カナダビーフブロックに塩・黒胡椒をし、フライパンで表面を焼く。
- ② 袋に出汁と調味料を入れる。①を加え、口を止めて弱火で10分茹でる。
- ③ 取り出しそのまましばらく置く。肉を取り出し薄く切る。
- ④ 出汁を鍋に入れ付け合わせを加え味を含ます。
- ⑤ 皿に③を盛り、付け合せと溶き辛子を添える。

● カナダビーフのカツレツ胡麻風味



● 注意点

型作りは寄せるのではなく折りたたむ。
寄せると離れてしまうので注意。
溶き卵はよく溶いてから使うことと
つけ過ぎに注意。

材料(4人分)

カナダビーフ薄切り肉	400g	バター	15g
塩	適量	サラダ油	50cc
黒胡椒	適量	<付け合せ>	
コーンスターチ	適量	レタス	1/4玉 ザク切り
卵	1個 溶き卵	レモン	1/2個 櫛切り
胡麻	100cc		
(黒1・白3で混ぜ合わせるときれい)			

作り方

- ① カナダビーフ薄切り肉を広げ重ね合わせ、カツレツ型に整える。
- ② 塩・黒胡椒で味付けし、コーンスターチ・溶き卵、胡麻の順につける。
- ③ フライパンにバター・サラダ油を熱し、②を焼く。
- ④ 食べやすい大きさに切り皿に盛り付け、塩を少々ふる。
- ⑤ 付け合せを添える。

● カナダビーフの韓国風海苔巻き



日本の巻き寿司が韓国風になったものと言われています。
寿司飯ではなく胡麻油と塩で味付けし、具は様々です。(ナムル等が多い)

材料(4人分)

ご飯	600g	ほうれん草	1束	よく洗う
塩	5cc	モヤシ	1袋	
胡麻油	15cc	胡麻油	10cc	ずつ
カナダビーフ(バラ)	200g	塩	少々	
揉みタレ		タクアン	3本	細長く切った物
醤油	15cc	巻き海苔	3枚	
卸しニンニク	2, 5cc	胡麻油	10cc	
砂糖	5cc			
塩・胡椒	少々			
胡麻油	5cc			

作り方

- ① 熱々のご飯に塩・胡麻油を加えサッと混ぜる。(寿司の要領で)
- ② ほうれん草・モヤシは茹でそれぞれ胡麻油・塩で味付けする。
- ③ カナダビーフ(バラ)を揉みタレで揉む。サッと焼く。
- ④ 巻き海苔に①を広げ具をのせ捲く。胡麻油を塗る。
- ⑤ しばらくおき、切る。(巻き寿司よりも薄く切る。)