

カナダビーフは一度でも実際に調理し味わっていただければ必ず納得していただける!

カナダビーフ輸出連合会主催 於：千葉調理師専門学校 2011年6月17日(金) カナダビーフお料理教室

カナダビーフ輸出連合会ではさる2月、四国・高松において開催しご好評いただいたカナダビーフお料理教室を、この6月には千葉市に場所を移して開催。カナダビーフの特徴を活かした料理3品の講義&料理実習を実施しました。連合会では、カナダビーフの全国的な認知度向上、拡販戦略の一環として、各地のスーパーマーケットの拡販活動と連動した料理教室も含めて、様々な料理教室を実施してまいりたいと考えています。ご協力をお願いします。



この日の教室は、千葉調理師専門学校(千葉市中央区)のご協力により、その調理実習教室を会場にして実施しました。講師は、同校で長年講師を務めるとともに、社団法人全日本司厨士協会の理事・総本部教育指導委員長として全国の若手調理技術者育成の先頭に立ってご活躍中の早坂勝シェフを招聘。参加者は主に主婦層を读者とする地域情報誌の告知を見て応募した3倍に近い応募者の中から抽選で約40名を選抜しました。

雨模様にもかかわらず続々と会場入りした参加者達は、全員が“大自然のめぐみ=カナダビーフ”を象徴するカナダビーフ消費者ロゴが入ったお揃いのエプロンを着用。会場はたちまちカナダカラーに包まれました。

主催者代表として挨拶に立ったカナダビーフ輸出連合会マーケティングマネージャーの久富修一は、カナダの世界のビーフ供給基地として持つ優位点を「生産者の顔が見える生産体制」、「肉専用のカナダの畜種」、「世界有数の穀物生産国ならではの穀物肥育体制」、「温暖化が進んだ場合の寒冷地カナダの優位性」といった観点から説明。「笑顔で料理を楽しむ中から一人でも多くのカナダビーフファンが生まれることを期待する」と同時に、「カナダビーフは一度でも実際に調理し味わっていただければ必ず納得していただける!」点も強調しました。

早坂シェフは、この日のために考案したカナダビーフの3つの部位を生かしたオリジナルレシピ3品を、楽しい

話を交えながら調理。カナダビーフの特徴を「くせがなくいろいろな料理にあう」、「脂肪分も適度に含まれているわりにあっさり食べられ日本人にはぴったり!」として、この日の3品のポイントとしては、「肉の部位の特徴を生かす調理法を学ぶとともに、いろいろな食材との組み合わせも楽しんでもらいたい」と語りました。

おまちかねの実習と試食タイムは、幾つかのグループに分けて実施。初めてとは思えない見事なコンビネーションで存分にカナダビーフの調理と試食をお楽しみいただきました。終了に際しては、連合会マーケティングマネージャーの久富修一が再び挨拶し、本日の使用部位を改めてパネルを使ってご説明するとともに、現在和牛種とされる牛の遺伝的な流れを遡るとカナダ牛との共通点が見えてくる点も解説。今後、それらの優良な遺伝的資質に恵まれ、生産者の顔が見える体制で生産される安全・安心のカナダビーフをぜひご家庭でもお楽しみいただきたいとアピール。恒例のカナダビーフオリジナルグッズのプレゼントで全日程が終了しました。



カナダ産牛肉のオレンジカラメリゼ
=カナダ産牛肉のショルダークロッド



カナダ産牛肉のビール煮小さな野菜添え
=カナダ産牛肉のブリスケット



カナダ産牛肉の香草焼きバルサミコ酢風味
=カナダ産牛肉のリブアイロール

参加者アンケートより

<カナダビーフ(教室)に対する意見・感想>

- ・香草焼きが美味しかった
- ・柔らかくておいしかった
- ・ステーキをパン粉とマスタードで食べるのは家でもためしたい
- ・管理がしっかりしているとの説明を受け安心して買えると思った
- ・思ったより柔らかかった
- ・部位にあった料理の仕方であっさり美味しい料理が作れそう
- ・オレンジカラメリゼがうまかった
- ・これから店頭でみかけたら今回のレシピを生かしてみたい
- ・売り場で金額の折り合いがつけばぜひ買って食べたい
- ・肉専用種、穀物肥育を聞いて今後愛用しようと思った
- ・肉質の違い合わせて調理法を変えれば十分楽しめる
- ・くせがなく臭みが少ない
- ・品質や育つ環境を聞き安全だと理解した
- ・安心して安全な餌で育てていることを知り買いたくなった
- ・近くのスーパーで売っていると利用しやすい
- ・牛の履歴が分かることを初めて知りその安全性を感じた
- ・もっと取扱い店を増やし普及してほしい
- ・癖がなくあっさりしていて次も食べてみたくなった
- ・穀物を食べ生産者の顔が見える管理がされ安心・安全だと理解
- ・輸入ビーフのイメージが良くなった
- ・少しずつ使ってみようと思う

<カナダに対するイメージ>

- ・雄大
- ・自然の豊かな国
- ・一度観光に行ってみたい国
- ・寒い国
- ・メイプルシロップのイメージが肉の美味しい国というイメージに変わった
- ・「生産者の顔が見える」との説明で良いイメージをもった
- ・ナイアガラ、メイプルシロップ、オーロラ
- ・人がやさしく自然が多く美しい
- ・涼しく澄んだ空気
- ・清潔で広大
- ・景色がきれい
- ・自然が多くダイナミック
- ・治安が良く紅葉がきれい
- ・初めて行った外国がカナダで雄大な姿に感動し好きになった
- ・多民族国家
- ・スキーリゾート
- ・寒い地域で育った美味しい牛肉を輸出する国
- ・フランスの文化が入り料理にはうるさい
- ・自然のあふれる国
- ・ぜひ一度行きたい国

別紙(3P~5P)、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。

● カナダ産牛肉のオレンジカラメリゼ



材料(4人分)

カナダ産牛肉(ショルダークロッド)400g
玉ネギねぎ50g、ニンニク10g、
トマト1個、オレンジ1/2個、
はちみつ10g、
赤ワイン50cc、ワイン酢20cc、
フォン・ド・ボー 40cc、
ブイヨン50cc、

オレンジママレード30g、
生クリーム20cc、
牛乳30cc、
バター30g、
塩、胡椒、オリーブオイル20cc

作り方

1. カナダ産牛肉(ショルダークロッド)をスライスカット、ロール状にする。
2. 玉ネギ、ニンニクはみじん切りにする。
3. トマトの皮を剥き種を取りさいの目切りにする。
4. オレンジをスライスにする。
5. 鍋にオリーブオイルを入れ、(2)をソティする。次に(1)を入れ、(4)を加え、ワイン酢、赤ワインとフォン・ド・ボーを入れ、煮詰め、さらにブイヨンを加え煮込み途中で牛肉を取り出しソースに塩、胡椒で味を調える。
6. 鍋に、赤ワインとオレンジとママレードを入れ、はちみつを加えカラメリゼ状にする。
7. お皿の中央に(5)を置き、その上に(6)をデコレしできあがり。

}

● カナダ産牛肉のビール煮小さな野菜添え



材料(4人分)

カナダ産牛肉(ブリスケット)600g、
玉ねぎ1個、ニンニク20g、
ソラマメ4個、ミニトマト4個、
スナップエンドウ4個、
グリーンアスパラガス 4本、

赤ピーマン1/2個、シャンピニオン8個、
オリーブオイル 40cc、
ビール100cc、
ブイヨン100cc、
生クリーム50cc、
塩、胡椒、月桂樹の葉1枚、小麦粉、

作り方

1. ブリスケット50gの大きさにカットする。
2. 玉ネギを厚めのスライス、ニンニクをみじん切りにする。
3. 野菜を水洗いする。
グリーンアスパラガス、赤ピーマンを3cmにカットする。シャンピニオン4つ切り。
4. 鍋に少量の湯を沸かしミニトマトの皮をむく。そら豆、スナップエンドウ、
グリーンアスパラガスポイルをポイルする。
5. 鍋にオリーブオイルを入れ、(2)をソティし牛肉を加えソティする。
次に、月桂樹の葉、ビール、ブイヨンを加え煮込み、塩、胡椒で味を調え
最後に生クリームを加える。
6. 鍋にバターを入れ、(3)をソティし塩、胡椒で味を調える。
7. お皿の中央に牛肉を盛り周囲に(5)をデコレする。

● カナダ産牛肉の香草焼きバルサミコ酢風味



材料(4人分)

カナダ産牛肉(リブアイロール)600g
パン粉30g、松の実20g、
胡桃20g、パセリ100g、
ニンニク2個、
玉ネギ1/3個、
椎茸4個、
シャンピニオン4個

じゃがいも1個、
赤ピーマン1個、
青ピーマン3個、
バルサミコ酢80cc、
赤ワイン50cc、
粒マスタード40g、
オリーブオイル40cc、
塩、胡椒、

作り方

1. カナダ産牛肉(リブアイロール)は厚めにカットする。
2. 玉ネギ、ニンニクは、みじん切り、ポテトは、皮を除きダイスにカットする。
3. 椎茸、シャンピニオン、赤ピーマン、青ピーマンは、角切りにする。
4. 松の実、胡桃、パセリをみじん切りにしてパン粉と合える。
5. 鍋にオリーブオイルを入れ、ニンニク、玉ネギをソティする。次に、椎茸、シャンピニオン、赤、青ピーマンをソティする。
ポテトはフライパンでオイルソティする。
6. 鍋に赤ワイン、バルサミコ酢を入れ煮詰める。塩、胡椒、砂糖で味を調える。
7. フライパンにオリーブオイルを入れ、カナダ産牛肉の表面をソティする。
牛肉の表面に粒マスタードをぬり、その上に(4)をのせ、オーブンで火を通す。
8. お皿にソースをしき、(5)と(7)を盛り付ける。