

カナダビーフインク FOODEX出展報告

2012年3月6日(火)～9日(金)

in 幕張メッセ

カナダビーフインクはアジア最大級の食品・飲料専門展示会であるFOODEX JAPAN 2012に出展いたしました。世界70カ国・地域から約2,393社が出展し、4日間の来場者は約7万4000人。

今年のカナダビーフは「カナダの恵まれた自然環境と餌」をテーマにブースづくりをし、お客様へのアピールを行いました。

本部よりジョン・ベーカー Executive Vice President (国際市場担当)とロブ・ギグアー Vice President (企画開発担当)が来日。日本の関係者と直接お会いし、カナダビーフにとって大切なパートナーであることを再認識し、関係を深めることでCBIの活動目的を明確に認識していただきました。今後CBIはカナダビーフがいつでも買える店・いつでも食べられる店の開拓を目標に全国各地で量販店及び外食でのプロジェクトを予定しています。



左から下嶋駐日代表、ロブ・ギグアーVP、鬼沢、ジョン・ベーカーExecutive VP



カナダの自然環境の優位性

カナダビーフ 3つの“ご存知ですか？”

1. カナダビーフが世界中の国々で受け入れられるわけ
2. 素晴らしい自然環境がカナダビーフを育てています
3. カナダは穀物肥育牛肉の大供給国です

ご存知ですか？カナダビーフが世界中の国々で受け入れられるわけを。

ビーフ輸出量で世界第4位

輸出大国としての責任と自負

安全・安心・高品質への努力
カナダビーフ産業の顧客ニーズへの対応力

世界の消費者からの高い評価



世界の牛肉輸出トップ10

国	2010年 (%)
フランス	21.2%
ドイツ	17.2%
アメリカ	12.3%
日本	11.0%
韓国	7.0%
ニュージーランド	6.1%
中国	4.6%
オーストラリア	4.1%
イタリア	3.0%
ロシア	2.9%
その他	9.2%
合計	100.0%

カナダビーフの受入先 90ヶ国および市場 (2009年)

ご存知ですか？素晴らしい自然環境がカナダビーフを育てています。

カナダは世界第2位の大国
北国ならではの寒冷な気候
豊富な水資源、汚染の少ない大地
世界の人々が憧れるカナダの自然
政府の自然環境保護政策

ビーフ生産国として最適な環境

ストレスの少ない環境で育てられた健康な牛



水資源大国カナダの可能性

地球上の水の約 97.5%は海水で、残りの淡水もほとんどが南極や北極の水であり、比較的容易に利用できる水は 0.01%といわれています。その限られた水資源の国際比較ではカナダは世界のトップクラスです。また、牛肉を生産するために必要な水は、他食品に比べて多いことも知られています。世界の水需要はますます増加すると見込まれており、これらの事実からも、今後、カナダが世界の優良なビーフ生産国としての地位をさらに高めて行くことが予想されます。

国	カナダ	ニュージーランド	オーストラリア	米	メキシコ	日本
年間降水量 (mm)	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100

ご存知ですか？カナダは日本人好み！穀物肥育牛肉の大供給国です。

世界有数の穀物生産国
豊富な穀物飼料
政府の穀物飼料安全システム

穀物肥育 100%で日本人好みの品質・味わい



穀物・牧草肥育別各国輸出量

国	穀物肥育 (%)	牧草肥育 (%)	輸出額 (百万ドル)
カナダ	100	0	2,500
ニュージーランド	100	0	1,500
オーストラリア	100	0	1,200
米	100	0	1,000
メキシコ	100	0	500
日本	100	0	500

データは 2009 年と 2010 年の生肉牛肉輸出の輸出量を穀物肥育牛肉 (グレインフェッド) と牧草肥育牛肉 (グラスフェッド) に分けてまとめたものです。世界でも有数の穀物生産量を誇るカナダで生産される牛肉は 100%穀物肥育牛肉です。その肉質、味、香りは、品質と味にこだわりを持つ日本人の好みにピッタリです。このデータから明確になるのは、世界で高く評価されるビーフ生産国カナダが、日本の消費者にとって必須不可欠なビーフ生産国という事実です。



カナダは世界有数の穀物生産国。栄養豊富で高品質な穀物を飼料として牛を育てています。カナダで生産される牛肉は、穀物肥育100%です。

量販店商品提案



穀物肥育のカナダビーフはきめ細かい霜降り、鮮明な肉色、白みがかった脂肪が特徴。

<展示商品>

- * チャックアイ
- * チャックリブ
- * ボンレスショートリブ
- * アウトサイドステーキ
- * リブアイ

日本BBQ協会による試食会



日本BBQ協会の会長でありBBQマスターである下城氏によるカナダビーフの美味しい焼き方をレクチャーしていただきました。会長もカナダビーフの美味しさを絶賛。

お問い合わせ先:カナダビーフ インク (担当:鬼沢)

TEL: 03-3546-6691 FAX: 03-3546-6692 e-mail: yonizawa@canadabeef.ca