

食品の店おおた・カナダビーフ国際機構 共同企画

「カナダビーフお料理教室」

低カロリー、低脂肪、煮込んでも柔らかく美味しい、
安心・安全のカナダビーフの魅力に触れる



カナダビーフ国際機構（CBII、日本事務所：東京都中央区、駐日代表：下嶋大介）は3月19日、東京・日野市を中心に10店舗ほどの食品スーパーを展開する株式会社食品の店おおたとタイアップし、カナダビーフの普及啓蒙の一環として、日野市立七つ塚ファーマーズセンターで“カナダビーフお料理教室”を開催。料理研究家でスタジオコーディネーター代表の浜田陽子さんが講師となり、抽選で選ばれた同店のお客様28名に、カナダビーフを使った浜田さんオリジナルレシピ3点を披露するとともに、調理実習および試食会にもご参加いただきました。

<主催者・共同企画者・講師挨拶>

「カナダは自然環境の豊かさでは世界トップクラス。牛は大自然に恵まれて健康的に育てられ、国を挙げてトレーサビリティにも取り組んでいます。北米で唯一個体識別システムを導入している国でもあり、安全で安心なカナダビーフを提供しています。本日使用するカナダビーフは大麦100%で飼育されているため、低カロリー、高たんぱく、口当たりが良く、女性に優しい牛肉と言えます」。開催に先立ち下嶋駐日代表は、このようにカナダビーフの安全性とその品質の優位性を説明し、今回の教室を機会にさらに多様な料理でカナダビーフをご愛用いただくことをご提案しました。

食品の店おおたの早間靖営業企画部長兼精肉部バイヤーは、共同企画者としての挨拶の中で、全社をあげてカナダビーフを提供する理由として、「1. 個体識別管理がしっかりしていて安心・安全であること、2つめが自然環境および肥育環境の素晴らしさのもとに育てられていること、3. 肉専用種の牛肉が厳しい格付けシステムのもとに出荷されるので肉のばらつきがないこと」の3点を指摘。「そのカナダビーフを十分に堪能し、今日1日楽しくお過ごしください」と締めくくりました。

浜田講師からはカナダビーフの魅力を、「カナダビーフは高たんぱく、低脂肪、低カロリーで、脂身の多い牛肉よりたくさん食べることができます。必須アミノ酸やミネラル類、特に亜鉛が多く含まれているので、



カナダビーフ国際機構
駐日代表 下嶋大介



(左) スタジオコーディー代表 浜田陽子氏
(右) 株式会社食品の店おおた
営業企画部部長兼精肉部バイヤー
早間 靖氏



(左) 「カナダビーフと青梗菜のハーブワイン蒸し」
(右上) 「カナダビーフと春野菜のトマト煮」
(右下) 「キャベツとせりのヨーグルトサラダ」

脳の働きが良くなり認知症予防の効果が期待できます。そのほか鉄分補給や、これから迎えるクーラーを使う季節の冷え症対策としても有効だと思えます。こうした多くの機能を持ち、美味しくて安い、そして安心・安全・衛生面という点からもカナダビーフを選びたいです」と説明いただきました。

<お料理教室>

調理実習で浜田講師は、「カナダビーフと青梗菜のハーブワイン蒸し」「カナダビーフと春野菜のトマト煮」「キャベツとせりのヨーグルトサラダ」の3品を紹介しながら、「ヨーグルト、野菜、肉の組み合わせはとてもよく、それぞれを単品で食べるより組み合わせることで栄養分がさらに高まります」「カナダビーフは旨みがありながらあっさりしているので、肉のメニューが重なっても無理なく食べられます」「醤油や味噌など和の調味料ともよく合いますので、アレンジが広がると思います」と話しました。

参加者からは、「煮込んだ割には柔らかく食べやすかった」、「和牛よりもあっさりしていて、結構な量でも食べられそう」、「輸入牛肉のイメージがアップした」などの声が聞かれました。

<今後のプロモーション活動>

食品の店おおたでは、3～4年前から毎月1回カナダフェア実施するなど、カナダビーフを継続的に力を入れて販売しており、早間部長は「カナダフェアは売り上げの大きな柱になっています。取り扱っている輸入牛肉の中ではカナダ産が6割を占めていて、輸入規制が緩和されたことでますます取り扱いアイテムが充実してくると思います。料理教室の開催は今回が初めてですが、こうしたイベントで楽しんで料理してもらえれば、カナダビーフの浸透につながってくると思います」と、規制緩和後のカナダビーフに対する一層の期待感と料理教室の意義を語りました。

輸入規制が緩和され、今後はカナダビーフの輸入量が増えてきます。カナダビーフ国際機構はこれを機に、お料理教室の開催などで直接消費者へカナダビーフのおいしさをPRする機会を増やしてまいります。お料理教室では実際にカナダビーフに触れて・食べていただき、カナダビーフの良さを直接ご理解いただくとても良い機会です。このようなプロモーションをお考えの方はぜひカナダビーフ国際機構にご相談ください。心よりお待ちしております。各企業の皆様の一層のご協力をお願い申し上げます。

カナダビーフ国際機構は、カナダ畜牛およびカナダビーフの国際的なマーケティングおよびプロモーション活動をになうカナダで唯一の組織である、カナダビーフ インクの日本事務所として、カナダビーフの卓越した品質と特性を生かして、日本におけるカナダビーフの立場をより強固なものにして行くことを使命として活動しています。

このリリースに関するお問い合わせ先

カナダビーフ国際機構 (担当: 鬼沢)

〒103-0027 東京都中央区日本橋 2-15-9 日本橋 TS ビル 2F

TEL: 03-6225-2391 FAX: 03-6225-2392

E-mail: yonizawa@canadabeef.ca