



2014年7月 カナダビーフ国際機構発行

カナダビーフ・マンスリーレポート

1-2P) "差別化戦略"としての「カナダビーフ料理セミナー」
2-3P) カナダビーフプロモーションツールのご案内

●プロモーション最前線/カナダビーフ料理セミナー

より深く、より広くカナダビーフファンを掘り起こす取り組み "差別化戦略"としての**カナダビーフ料理セミナー** 食のトレンドリーダーに「こだわりの肉=カナダビーフ」をアピール



<5回連続のカナダフェア> 近年、日本有数のターミナル駅として脚光をあびる埼玉県大宮駅から徒歩3分、格調とともに地域に密着した顧客サービスで知られるパレスホテル大宮では、毎年春から夏にかけて「カナダフェア」を開催しています。第5回目となる今年は、5月1日から6月30日の2ヶ月間全館をあげて実施され、カナダビーフ国際機構は今年もその活動に全面的に賛同し、和・洋・中レストランで提供される特別メニューやその告知活動を通じて、カナダビーフの素晴らしさを共にアピールしました。

<カナダビーフ料理セミナー> 今年のフェアのメインイベントとして6月26日(木)には、昨年秋のカナダ視察ツアーにも参加し、カナダビーフを最も良く知るシェフの一人である、同ホテル洋食レストラン統括料理長/毛塚智之氏(写真)によるカナダビーフを使った「フランス料理セミナー」が開催されました。

<カナダビーフの優位点をご説明> 開会に先立ち、協賛者を代表してカナダビーフ国際機構オペレーションマネージャー遠山貴子(写真)が、「大自然からの贈り物カナダビーフ」の優位性について、1.「優れた自然環境と日本人好みの味」、2.「高品質と安全・安心のシステム」、3.「赤身と脂質の絶妙なバランス」の3点を中心にご説明。この料理セミナーを機会に、ぜひ、カナダビーフを身近な食材としてご愛用いただくことを求めました。

<プロの技を応用した簡単調理法> 毛塚シェフは41名の受講者を前に、カナダビーフをお薦めする理由を分かり易く解説しながら、カナダビーフの特徴を生かしたオリジナルレシピ3品を調理。プロならではの技を披露する一方、フィレ肉をビニール袋に入れて、新聞紙などに包んで熱湯につけて90分置くだけという(写真)、真空調理法を応用したご家庭でも簡単にお試しいただける調理法も紹介し、受講者の高い関心を集めました。(次ページへ)



<いつでも食べられるカナダビーフ厚焼きステーキが好評> カフェレストラン「パルテール」では開業26周年にちなんで、260g溶岩焼カナダビーフステーキセット(サラダ/スープ/パン/デザート/コーヒー付)2800円(写真)を定番メニューとしてご提供。カナダビーフの厚焼きステーキならではの、ボリューム感と肉本来の味わいが評判です。

<食のトレンドリーダーから情報発信> 質問コーナーでは具体的で的確な質問を多数いただきました。その質疑応答からは、参加者の多くが日頃から料理に高い関心を寄せる、いわば食のトレンドリーダーだということが伺えました。ホテルの料理セミナーならではともいえますが、そんな意識の高い消費者の皆さんに、カナダビーフの品質と安全性と美味しさに確信をもってもらい、その自慢の推奨食材にカナダビーフを加えていただくことが、「カナダビーフ差別化戦略」の大きな柱になることを確信できる料理セミナーになりました。

セミナーの後には、館内のフランス料理「クラウンレストラン」で試食会が行われ、参加者たちは、毛塚シェフが「優れた食材＝カナダビーフ」への確信をもとに提案した、渾身の3品を堪能しました。



- 「カナダ産仔牛フィレ肉のクリーム煮モリーユ茸と共に」
ホテルの料理セミナーならではのメイン料理として、軟らかく繊細な肉質のカナダ産仔牛フィレ肉をモリーユ茸の香りで味わっていただきました。(写真は左から時計まわり)
- 「カナダビーフとチーズのスフレ仕立て」
カナダビーフの肩バラを挽肉にしてミートソースを作り、モルネーソース、卵白と合わせてスフレ仕立てに。カナダビーフのミートソースはいろいろな料理にもご利用いただけます。
- 「カナダビーフフィレ肉のタルタル仕立て」
カナダビーフフィレ肉を、真空調理法の応用でご家庭でも簡単に使える方法で加熱。冷めても美味しいカナダビーフは彩野菜との相性も抜群。

●カナダビーフの特徴と優位性について (毛塚シェフ)

★いろいろな国からいろいろな牛肉が輸入されているが、その中でも品質にブレが無く安定していて、特にサービスする立場では大変助かる。★穀物肥育で肉の臭みがなく食べやすくどんな料理にも使いやすいのが特徴。★現地視察でトレーサビリティや穀物肥育の状況などを見てカナダビーフは価格以上の価値があることを確信。★赤身肉が特徴のカナダビーフは鉄板焼きのサービスでも人気が高まりつつある。★ファミリーレストランでも子供達に大変人気だったと聞いており、味に素直な子供達の正直な反応は、カナダビーフが広く受け入れられることを示しているのではないかと。

●カナダビーフの購入方法について (遠山)

★カナダビーフのホームページでは「カナダビーフ取扱店」としてカナダビーフがいつでも買える店、いつでも味わえるレストランやネットショップも紹介されている。★いつでも食べられる店としてはぜひパレスホテル大宮をご利用いただきたい。

●プロモーションツールのご案内

カナダビーフフェア・料理教室・BBQ イベント・セミナー・展示会など、カナダビーフ差別化戦略にカナダビーフプロモーションツールをご活用ください。

カナダビーフ国際機構では皆様のカナダビーフ・プロモーション活動にご利用いただくため、各種プロモーショングッズをご用意しています。カナダ国旗はどんなイベント会場でも、カナダの清潔感あふれるイメージをシンプルに伝えるための必須アイテムです。レストランではテーブル上のワンポイントとして卓上国旗や、カナダの牧場をデザイン化したランチョンマットが、小売店の飾りつけにはカナダビーフ商品ロゴが映えるバナーや、テーブルスタートが幅広く使われます。最近開発したステーキソースは販売に直結するツールとしてご好評いただいています。自由な発想とセンスでカナダビーフならではの空間作りをお願いします。ご利用希望の方は、カナダビーフ国際機構までお問い合わせください。(次ページへ)



カナダビーフ プロモーション用販促ツール一覧②



9.ポスター (季節限定)
(H994×W420 A3)



10.ポスター (大自然の贈り物)
(H994×W420 A3)



11.ポスター (ASIAN MERCHANDISING GUIDE)
(H420×W945mm B1横置)



12.フロンティア
(H297×W420mm A3)



13.メッセージパネル (大自然の贈り物)
(H297×W420mm A3)



14.メッセージパネル (ステーキ)
(H297×W420mm A3)



15.ポトタイプバイダー
(H320×W320mm/L手置)



16.ミニのじり (Dyキー)
(H320×W90mm)



17.ミニのじり (メイプル)
(H320×W90mm)



カナダビーフ プロモーション用販促ツール一覧③



18.のじり (Dyキー)
(H320×W90mm)



19.のじり (メイプル)
(H320×W90mm)



20.トップボード (ステーキ)
(H320×W900mm)



21.トップボード (野菜焼肉)
(H320×W900mm)



■レシド簿

22.レシドブック
(H230×W140mm)



23.レシドブック (ステーキ用)
(H120×W90mm)



24.レシドブック (野菜焼肉用)
(H120×W90mm)



25.レシドブック (ステーキ用)
(H120×W90mm)



26.レシドブック (野菜焼肉用)
(H120×W90mm)



27.レシドブック用ホルダー
(H140×W220×D50×70mm)



カナダビーフ プロモーション用販促ツール一覧④



■標準シール

28.標準シール (Dyキー)
(H40×W300mm/1D-670B)



29.標準シール (Dyキー)
(H40×W300mm/1D-670B)



30.標準シール (メイプル)
(H40×W300mm/1D-670B)



31.標準シール (ステーキ)
(H40×W300mm/1D-670B)



32.標準シール (焼肉)
(H40×W300mm/1D-670B)



33.標準シール (カレー)
(H40×W300mm/1D-670B)



34.標準シール (大自然の贈り物)
(H40×W300mm/1D-670B)



カナダビーフ プロモーション用販促ツール一覧⑤



■ミートパック用

35.シール (Dyキー)
(H40×W90mm)



36.シール (メイプル)
(H40×W90mm)



37.シール (Dyキー)
(H35×W55mm)



38.シール (山焼き)
(H45×W45mm)



39.シール (ステーキ)
(H45×W45mm)



40.ステーキシール
(H50×W50mm)



41.VEALシール (豚骨)
(H60×W40mm)



42.ステーキシール
(H200×W70mm/30g)



■資料冊

43.「カナダビーフの輸出性」パンフレット
(A4横置/20ページ)



44.ポットタイプ
(A6/40ページ)



ウェブサイト <http://www.canadabeef.jp/> でご確認ください

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