



2016年3月① 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) クックパッドカナダビーフレシピコンテスト、グランプリ決定! / 受賞作品介绍
3P) 授賞式&レセプション案内

速報! グランプリ決定

cookpad カナダビーフレシピコンテスト

カナダビーフ国際機構はレシピサイトとして人気の高い「クックパッド」と初のタイアップ企画「ヘルシーでおいしい! 我が家の♪絶品カナダビーフレシピコンテスト」をこの2月に実施。全国から191作品のご応募をいただきました。厳正な審査の結果、2月29日、グランプリ1作品と入賞作品4作品が決定し、ウェブサイト <http://cookpad.com/pr/contest/index/576> で発表いたしました。

水の豊富な肥沃な大地で栄養たっぷりの穀物を食べて育った牛から生産され、高たんぱく、低脂肪で栄養豊富!。いずれもカナダビーフの特徴を活かしたハイレベルな作品で、料理を通してカナダビーフ拡販を訴求するための貴重なヒントがたっぷり含まれています。どうぞご活用ください。

授賞式は3月28日にパレスホテル大宮で実施。報道各位はぜひ取材をお願いします(詳細は3P)。



グランプリ

ビーフソテーのポケットサンド by ミシャトモさん

ビーフソテーをカジュアルに食べられるポケットサンドにしました♪
薄切り肉使用なのでガッツリ系でも柔らかくて食べ易いです。



●このレシピの生い立ち

カナダビーフをカジュアルに食べたいと思いました。NZ人の友人の「ステーキミート」をトーストサンドにするとマジ美味なのだ!(日本語訳/笑)と云う発言と、大好きなドネルケバブサンドをヒントに作りました。

(評) カナダビーフのスライス肉をソテーし、野菜と一緒にトーストした食パンのポケットに挟んで食べる大変シンプルなレシピ。ドネルケバブサンドをヒントに、和テイストのスライス肉をポケットサンドに仕上げ、多国籍な味わいと手軽な材料で作れるカジュアルさ、さらに発想の豊かさを高く評価。家族で楽しむランチボックスや、一人暮らしのプチ贅沢としてのご提案はいかがでしょう。

○材料 (1人分)

カナダビーフ
(肩ローススライス) 100g
食パン(4枚切り) 1枚
トマト 1/6個
レタス 1枚
塩 少々
胡椒 少々
サラダ油 少々
■ソース
マヨネーズ 大さじ1杯
ケチャップ 小さじ1杯
チリパウダー 小さじ1/4杯

○作り方

- 1) 牛肉を食べやすい大きさに切ります。トマトは5mm厚程度の半月切り、レタスは適当に千切ります。
- 2) 食パンは半分に切り、断面の真ん中に深く切り込みを入れポケットを作ったら、トーストします。
- 3) ソースの材料をすべて混ぜ合わせます。
- 4) 牛肉に塩と胡椒を振り、サラダ油を引いて熱したフライパンでしっかり炒めます。
- 5) 2)にレタスを詰めてから、ソース→4)→ソース→4)の順番で詰め、最後にトマトを挟んで出来上がりです。

○コツ・ポイント

チリパウダーの量はあくまで目安なので、お好みで加減してください。ただ「チリペッパー」と間違えないように気をつけて(^^);
スライスチーズを挟むのもお勧めです。

<http://cookpad.com/recipe/3671791>

ひとひねり♪メイプルちゃん賞



<http://cookpad.com/recipe/3686530>

生姜とカナダビーフの爽やか炊き込み御飯

by りんさくさん

夏になったら新生姜が出回る季節なので、爽やかに春夏は新生姜で試してみてくださいね

●このレシピの生い立ち

穀物肥育で臭みが少ないとあったので、炊き込んでも匂わないかなと思い、作りました。実際、まったく臭みもなく、脂身のコクが出て良かったです。

(評) 穀物肥育で日本人好みの味わいのカナダビーフは炊き込みご飯にも最適。カナダビーフ肩ロースを細かく切って、塩コショウ、酒をかけて揉んで炒め、こちらも丁寧な下準備をして御釜ごと冷蔵庫で冷やしておいた米と一緒に炊き込む。仕上げに細かく切ったクレソンを散らし、見た目も爽やか!。女性ならではの細やかなセンスがひかる作品。



<http://cookpad.com/recipe/3680949>

カナダビーフ de 和風ステーキおにぎり by みふゆ☆さん

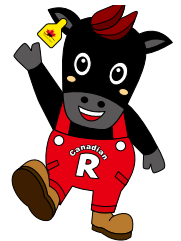
ステーキだけどあっさり!大葉で巻いたおにぎりにしました。

●このレシピの生い立ち

カナダビーフのレシピコンテストに応募しようと思って。

(評) ステーキ用カナダビーフは1~1.5センチ角に切り、塩コショウを揉みこんで弱火で焼いた後、ポン酢を加えて和えるのがひとひねり。温かいごはんを包丁でたたいた梅干しと混ぜ合わせ、さらに大葉で包んで強く握るのがもうひとひねり。梅干し、大葉の和風コンビにカナダビーフがマッチし、シンプルな中にもアイデアいっぱいの作品。

がっつり!ロッキーくん賞



<http://cookpad.com/recipe/3686538>

牛肉と野菜のタリアータ by cucina_itさん

お肉料理は野菜不足になりがち。野菜もお肉もバランスよく摂れる、色鮮やかな一品です。

●このレシピの生い立ち

お肉も野菜も同時にたくさん摂れる一品。盛りつけ次第でいつものステーキも豪華な晴れの日メニューに早変わり!!

(評) ステーキ用カナダビーフに塩コショウをしてグリル板で編み目をつけ、エリンギも加えて焼く。焼き加減はお好みでOK。グリル板から取り出しアルミホイルをかけて少し蒸らすのが大切なポイント。余熱で火が通り、肉汁を防ぐので切りやすくなる。大根・かぶやルッコラなど野菜類も一緒に、がっつり!満足できる一品。



<http://cookpad.com/recipe/3669129>

ビーフとごぼうと蒟蒻のゴロゴロ丼 by 春小町さん

ヘルシーなカナダビーフを使って食物繊維たっぷりで食感の楽しい丼を作りました。

●このレシピの生い立ち

低脂肪のカナダビーフを甘辛煮したら美味しそうだなと思って和風の丼を作ってみました。

(評) カナダビーフのブロック肉を1センチの角切りにし塩コショウと酒で下味を。ごぼう、こんにゃくも1センチ弱の角切り、下処理をしたものをゴマ油で炒めて肉を加える。水を加えて煮込む時にしっかりアクを取るのがポイント。汁けが少なくなったら片栗粉でとろみをつけてごはんにかける。仕上げは黄身とねぎの青味をちらし、見た目も鮮やか!新感覚丼。

授賞式&レセプション

3月28日(月) 於：パレスホテル大宮(埼玉県)

カナダビーフ国際機構は「ヘルシーでおいしい!我が家の♪絶品カナダビーフレシピコンテスト」の授賞式と記念レセプションを、一般消費者50名もお招きして実施します。ゲストには元『CoCo』のメンバーで、現在は美食プロデューサーとしてご活躍中の宮前真樹さんをお招きし、クックパッド受賞レシピの再現デモンストレーション、ホテルシェフによる特製ビュッフェ等、盛りだくさんです。

取材ご希望の方はあらかじめカナダビーフ国際機構にご連絡ください。

<主なスケジュール>

10:30 / 受付

11:00 / 開会あいさつ

カナダビーフ国際機構 駐日代表 下嶋大介

11:05 / ビデオ上映

<カナダビーフプレゼンテーション>

カナダビーフ国際機構 鬼沢裕子

11:15 / 授賞作品発表&授賞式

<プレゼンター>

カナダビーフ国際機構 駐日代表 下嶋大介

カナダ大使館 参事官 キャラ=リー・ゲリッツ氏

美食プロデューサー 宮前真樹氏

11:45 / クッキングデモンストレーション

12:20 / 10分休憩

12:30 / レセプション&試食会

13:30 / ゲストから一言スピーチ

14:00 / 閉会



ヘルシーでおいしい!
♡絶品♡
カナダビーフレシピコンテスト開催記念
ランチビュッフェパーティー
無料御招待

カナダビーフ  レシピコンテスト開催記念
※~只今、参加者募集中~※

Monday
3月28日
11:00-14:00
パレスホテル大宮
さいたま市大宮区桜木町1-7-5

GUEST 宮前真樹さん
元『CoCo』のメンバー、美食プロデューサー

「穀物肥育だから高たんぱく低脂質のカナダビーフ」の日頃のご愛顧に感謝し、ランチビュッフェPARTYに、抽選で50名様無料ご招待いたします。

クックパッド受賞レシピの再現デモンストレーション、授賞式、ホテルシェフ特製ビュッフェ等、盛りだくさんです! お気軽にご応募ください。

応募先: info@canadabeef.jp 応募締切: 3月18日(金)
①氏名(ふりがな) ②住所 ③電話番号 ④emailアドレス ⑤スーパー利用店舗名

※当選者の発表は厳正なる抽選の上、上記emailからご案内いたします。※交通費はご自分で負担ください。
※イベント当日収録された映像・写真はカナダビーフプロモーション等に使用される可能性がありますので、予めご了承の上、お申し込みください。
※お客情報等は主催者が責任を持って管理し、本イベントに関するお客様への連絡時及び今後、連携が関係するイベントの開催時を差し上げる可能性があります。

主催: カナダビーフ国際機構 03-6225-2391

http://www.canadabeef.jp/image/cb_1603event_2.pdf

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