



2016年3月② 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」授賞式&レセプション

3P)「カナダビーフプレミアム BBQ イベント in 広島」 4P)カナダビーフ・データファイル

cookpad カナダビーフレシピコンテスト 授賞式&レセプション

3月28日(月)

ご報告



カナダビーフ国際機構は、クックパッドで初めて実施した「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、3月28日、さいたま市(大宮パレスホテル)で行いました。

授賞式では、一般消費者を含む100名を超える参加者を前に、審査にもご協力いただいたカナダ大使館を代表して、同参事官のキャラ=リー・ゲリッツ氏は、受賞者の名誉をたたえるとともに、**いずれもカナダビーフの特徴を活かした素晴らしい作品だった、今日の出席者はカナダビーフ名誉大使として全国にカナダビーフを広げていってください**とコメントしました。

これからもカナダビーフを愛用したいという方は拍手を!。レセプションでは、和・洋・中18種類の料理でカナダビーフの美味しさを確認していただいた後、下嶋駐日代表が呼びかけると、会場は大きな拍手に包まれました。

今後、カナダビーフ国際機構では、今回のような料理コンテストや料理教室のなどを継続的に開催。**一般消費者にカナダビーフを学び、作り、食べてもらう機会を増やしなが**ら、**新しい食のスタイルを提案する活動を一層強化してまいります**。業界各位のご協力、ご提案をお願いします。

ゲストの元『CoCo』のメンバーで美食プロデューサーの宮前真樹さんから**カナダビーフのすばらしさをどんどんアピールしていきたい!**とのお話をいただきました。

受賞者の作品への想いとプレゼンターの評価

※授賞作品の詳細は弊誌 2016 年 3 月①号ならびに、<http://cookpad.com/pr/contest/index/576> でご確認ください。

☆グランプリ

ビーフソテーのポケットサンド <http://cookpad.com/recipe/3671791>

ミシャトモ さん

(ミシャトモ さん) カナダ人の友達の " 縁 " を感じて応募。カナダビーフは柔らかい肉質で赤身の味がしっかりと楽しめる。そんなカナダビーフの特徴を活かしたシンプルレシピを目指した。朝、昼、晩のいつでも食べていただけ、行楽のお弁当にも使っていただけるはず。米国産との食べ比べで、カナダビーフは若い肉質といった印象で日本人好みだと感じた。レセプションで提供されたお寿司は、そんなカナダビーフの特徴を活かして美味しかった。ローストビーフをがっつり!楽しんでみたい。

(下嶋駐日代表) カナダビーフの美味しさを最大限引き出し誰でも手軽に食べてもらえる。色鮮やかでカナダビーフもギュッと詰まって、子どもたちにも食べてもらいたい。



☆ひとひねり♪メイプルちゃん賞

生姜とカナダビーフの爽やか炊き込み御飯
<http://cookpad.com/recipe/3686530>

りんさくさん さん

カナダビーフ de 和風おにぎり
<http://cookpad.com/recipe/3680949>

みふゆ☆ さん

(メイプルちゃん) りんさくさん さん、みふゆ☆ さんに代わって「カナダビーフ親善大使」の私が賞をいただきました。きっと喜んでいただけたと思います。



☆がっつり!ロッキーくん賞

牛肉と野菜のタリアータ
<http://cookpad.com/recipe/3686538>

cucina_it さん

ビーフとごぼうと蒟蒻のゴロゴロ丼
<http://cookpad.com/recipe/3669129>

春小町 さん

(cucina_it さん) 2月から投稿を始めたばかりで賞をいただき、ベテランの方たちをさしおいて私でいいのかとの思いも…。肉好きな主人が、肉と野菜とを一皿に盛り込むと、野菜もしっかり食べられるのでこのレシピを思いついた。カナダビーフがどこでも買えるようになれば素晴らしく、私も協力もしたい。

(宮前 さん) どの作品も分かりやすく作りやすい作品を目指しており、私が主催する料理教室でご提案するレシピとの共通点も感じた。

(春小町 さん) 華やかな場所に立たせていただき光栄。ふだんの食材を使ってできる作品を目指した。低脂肪のカナダビーフを甘辛煮。食物繊維たっぷりの野菜と合わせ、食感が楽しめる見た目もきれいな作品を目指した。

(キャラ=リー さん) 見た目だけでなく、冷めてもしっかりカナダビーフを味わえる点も評価。和食材をカナダビーフに合わせ、簡単に作れるのもすばらしい。



毎年恒例のイベントは今年も大成功！ 「カナダビーフプレミアム BBQ イベント in 広島」

主催：株式会社フーズアイ カナダビーフ国際機構 協力：三次フードセンター株式会社

カナダビーフ国際機構が毎年、全国の様々な施設で開催する「カナダビーフプレミアム BBQ イベント」は、家族連れを中心とした一般消費者に本場カナディアンスタイルの BBQ をお楽しみいただき、「カナダビーフファン層の全国的な拡大」と「カナダビーフがいつでも買える店の訴求」を目的に実施。カナダビーフの認知度向上と販売網の拡大に大きな役割を果たしてきました。

今年度は、2016年3月26日、中国地方としては初めて「国営備北丘陵公園」（広島県庄原市）に、一般公募で選ばれた30組、約100名の一般消費者をご招待。ゲストとしては、このイベントではおなじみの BBQ 芸人、竹田バーベキューさんが参加。春の訪れを感じさせる温かい日差しとカナダを思わせる広々とした自然の中で、カナダビーフの多様な部位を、家族と一緒に焼いて、食べて、ころもゆくまで堪能いただきました。カナダビーフ親善大使「メイプルちゃん」はここでもちびっ子たちに大人気！。記念撮影にひっぱりだことなりました。

楽しいイベントも終わり近くなると「カナダビーフはしっかり肉本来の味わいが楽しめる」、「我が家の BBQ ライフにもカナダビーフを活用したい」といった話が多く聞かれ、イベントの大きな成果を確認することができました。



「チーム広島」でカナダビーフの新たな販路戦略を構想！

今回の BBQ イベントは、地元広島を拠点に飛躍する2企業とのコラボレーションで実施しました。

「カナダビーフ館」を含む2つのネットショップを展開し、業務用卸も手がける株式会社フーズアイ（青山雅則代表取締役）は「楽天グルメ大賞 2015（牛肉部門）」を、「極厚カナダビーフ1ポンドステーキ」で受賞。会場近くに拠点を置く創業54年の老舗スーパー、三次フードセンター株式会社（三田武志代表取締役）は食品スーパー4店舗を展開し、昨年10月からカナダビーフの本格的な販売をスタートしました。

両社は共同で、新たなライフスタイルの提案としてのカナダビーフの拡販活動に取り組んでおり、今回のイベントはそのお披露目ともなりました。詳細は次号掲載予定です。



竹田 BBQ さんとカナダビーフ国際機構／下嶋大介駐日代表を間に、カナダビーフの拡販を誓う、フーズアイ／青山雅則氏（左）と三次フードセンター／三田武志氏（上写真）

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行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