



2015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) カナダビーフ雪山BBQイベント in 苗場

2-3P) 親子料理教室 / 福岡市フードウェイ・札幌市フードD

カナダビーフ雪山 BBQ イベント in 苗場

カナダ建国 150 周年、苗場スキー場開業 55 周年、ウィスラーカフェ開店 10 周年

苗場スキー場開業55周年 and
ウィスラーカフェ開店10周年記念



店頭BBQイベント開催



カナダ産牛肉
ステーキetc.

無料試食会

3月 ~Daytime~

4日(土曜)

5日(日曜)

※悪天時、中止の可能性あり

★ウィスラーカフェ苗場店頭にて
(第2ゴンドラ乗り場前)



CANADIAN BEEF
主催：カナダビーフ国際機構

苗場スキー場にとって今年は、ミレニアムが3つ重なる特別な年。おめでたい年にちなんで、北米最大級のスキーリゾート、ウィスラーと日本最大の集客を誇る苗場スキー場がコラボレーションされたウィスラーカフェで、2014年に引き続き2度目のBBQイベントを行いました。

レストラン内のほか、ホテル内にもイベント告知のポスターを掲示。ゲレンデでのカナダビーフ試食会にはストリップロインのステーキとショートプレートを使用しました。

ウィスラーカフェの特別メニューとしてはカナダビーフ国際機構からご提案したスキー場で食べやすいレシピをもとに、ウィスラーカフェと合同でメニューを作りました。



カナダビーフ試食会



お客様のご意見：

- ・スキー場ですぐに肉が冷たくなってしまいうのに、冷めても美味しい
- ・カナダビーフがこんなにおいしいなんて知らなかった。近くのスーパーで買いたい。
- ・滑りたいのを我慢して並んだ甲斐があったと思うほどおいしい
- ・以前住んでいたカナダを思い出した。やっぱりカナダビーフはおいしい
- ・肉に甘みがある
- ・見た目ですてきが食べたい!と思ったけど、バラ肉の甘さがたまらない



ウイスラーカフェ



①パニーニ スモークビーフ&チーズ
12月10日～4月2日期間通して販売



②スモークビーフピザ
12月10日～4月2日期間通して販売



③パニーニ BBQビーフ
2月3月のおすすめメニュー

ウイスラーカフェ・インタビュー 川崎隆一氏 株式会社キャスト 飲食事業部 店舗統括マネージャー

パニーニはご飯メニューよりも手軽でスキーヤーに人気のメニュー。カナダビーフを知らないお客様にもおいしいと評判で、売り側としては大変うれしいことだし、自信をもって販売している。お客様の中にはウイスラーのスキー場に行ったことがある人やゆかりのある人が多く、カナダビーフメニューを定着させやすい。

今回店頭での BBQ イベントを CBII に開催していただき、

カナダビーフメニューの売り上げが伸びただけではなく、ウイスラーカフェとカナダビーフを結び付けるとも良い機会にしていた。

ウイスラーカフェは東京の神保町にもお店があり、そちらでもカナダビーフメニューを販売している。4月2日に苗場のウイスラーカフェの営業は終了するが、神保町店でも引き続きカナダビーフを頑張って売って行きたい。

カナダビーフ国際機構 こども春休み企画

親子料理教室

～カナダビーフを学んで作ろう、春のお花見弁当メニュー～

カナダビーフ国際機構では、今年度の重要な活動テーマとしてカナダビーフを使った食育を掲げてきました。その一環として2016年8月には東京と広島で、この3月25日(土)には、福岡県(協力:フードウェイ)と北海道(協力:フードD)の2か所で「親子料理教室」を開催し多くの皆さんにご参加いただきました。いずれも近隣優良スーパーマーケットの協力を得て、取扱中の安心・安全なカナダ産牛肉(カナダビーフ)を使い、季節に合ったお弁当メニューを作りました。どの会場でも料理教室の前には、楽しいクイズ形式の「ミニカナダビーフセミナー」を開催。親子一緒に、カナダとカナダビーフの知識を高めていただき、一人でも多くの方にカナダファンになっていただくことを目指しました。



料理教室の前にはカナダについて、カナダビーフについて親子で学んでいただきました。(左:札幌、右:福岡)

フードウェイ（本社：福岡県福岡市）



メニュー：カナダビーフステーキの新玉ねぎマリネ、カナダビーフと菜の花の春まぜごはん、カナダビーフと春野菜のチーズ焼き

日時：3月25日（土）11:00-14:00 場所：ベジフルスタジアム 青果市場会館料理講習室

募集人数：先着親子36名（お子様2名までOK）対象年齢：小学生以上～中学生以下

講師：本川洋子先生 主催：カナダビーフ国際機構 協力：(株)フードウェイ・プリマハム(株)・(株)福岡中央青果

フードD（本社：北海道芦別市）



メニュー：カナダビーフのマヨマスタード焼き、カラフル野菜のカナダビーフ包み焼き、カナダビーフのイエローライス

日時：3月25日（土）11:00-14:00 場所：札幌中央卸売場市場内調理実習室

募集人数：先着親子48名（お子様2名までOK）対象年齢：小学生以上～中学生以下

講師：岩城道子先生 主催：カナダビーフ国際機構 協力：株式会社豊月・北海道プリマハム株式会社

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こなす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