

カナダビーフ・マンスリーレポート

1-2P) カナダビーフ大阪セミナー2017の報告/CBIIプレゼンテーション
カーギルジャパン& JBSJapanプレゼンテーション
3P) カuttingデモ&試食会 4P) 2017食品産業展出演案内

(報告) カナダビーフ大阪セミナー2017

2016年度第1弾「カナダビーフ東北セミナー2016」(2016年7月26日/仙台ウェスティンホテル)

2016年度第2弾「カナダビーフ東海セミナー2016」(2016年11月14日/名古屋東急ホテル)

2016年度第3弾「カナダビーフ大阪セミナー2017」(2017年3月14日/ザ・リッツ・カールトン大阪)

「カナダビーフ東北セミナー2016」(2016年7月26日)、「カナダビーフ東海セミナー2016」(2016年11月14日)の詳細は弊誌8月号、12月号(<http://www.canadabeef.jp/>)にてご確認ください。



●関西地区におけるカナダビーフ再活性化のきっかけとなるセミナー

カナダビーフ国際機構アジア代表兼駐日代表 下嶋大介

2017年3月14日、カナダビーフ国際機構(CBII)は、今年度3弾の「カナダビーフセミナー」をザ・リッツ・カールトン大阪で開催。今回の大阪セミナーは、CBIIがCBEF(カナダビーフ輸出連合会)からの組織変更を行ってから初めてとなりました。久しぶりのお客様と同時に、新規の参加者も多数ご参加いただき、関西地区におけるカナダビーフ販売の再活性化に向けた大きな一歩となりました。

下嶋大介駐日代表は、冒頭挨拶において今回のセミナーの意義について、「輸出振興を主な目的としていたCBEFからCBIIに代わってからその活動は、マーケティング活動が主たる目的となった」。その中でも「今年度はエリアマーケティングにフォーカスしてマーケティング活動を行っており、そのポリシーに沿ったセミナーを2016年度は仙台、名古屋、大阪で企画した。」と説明しました。

今回の第3弾大阪セミナーでは、「久しぶりのお客様には、カナダビーフを思い出していただくとともに、新たなポリシーに添ったCBIIの活用と協力関係をご検討いただきたい」「新規の参加者には差別化が図れる新たな商材としてカナダビーフに注目していただきたい。」と呼びかけました。

第1部：カナダビーフおよびパッカープレゼンテーション

●本気でカナダビーフを差別化商品として継続販売する会社を積極支援

カナダビーフ国際機構シニアマネージャー
鬼沢裕子

カナダビーフ国際機構ならではの細やかな対応で皆様のご要望にお応えします。我々の目的はカナダビーフを継続的に販売していただける企業を増やしてカナダビーフのブランディング力を高めることです。その規模に関わらず真剣にカナダビーフを差別化商品として取り扱っていただける企業様は積極的にサポートさせていただきます。

全国の量販店様や外食店様とこれまでも多くの共同企画を実現させてきました。これまでの経験を活かして、各企業様のカナダビーフ拡販活動にとって最善の方法と一緒に考えさせていただきます。ぜひご相談、ご提案をお待ちします。



●多様な商品提案で顧客ニーズに応える。ぜひこのタイミングのご利用を。

(株) カーギルジャパン カーギルプロテイングループ
アカウントマネージャー 宮澤朋幸氏

穀物からスタートして創立 151 年目を迎える伝統ある企業です。1979 から牛肉事業に参入し 2004 年までエクセルとして販売していました。カナダ西部アルバータ州ハイリバーとカナダ東部オンタリオ州グエルフ工場でそれぞれの地域特性、規模特性を生かした製品を供給している。両工場とも輸出専門担当者を配置してお客様のニーズにいち早く対応することが可能。徹底した安全管理には自信をもっている。モニターを利用した先端的な格付けシステムを採用。多様な製品をご提供できる。これからキャトルサイクルは上昇が見込まれ、カナダビーフの取り扱いを開始するには絶好のタイミング。ぜひこの機会をご利用ください。



●輸出マインドも高まり、日本向け商品の生産システムが本格的に稼働

JBS Japan 北米ビーフ部門代表
ティム デイヴィス氏

旧XL Foods を 2013 年に買収し JBS グループとなる。アルバータ州にあるブルックス工場は 7 万 5 千頭規模のフィードロットを所有している。その他の牛も 100 キロ圏から購入しトレーサビリティが容易。明るい前向きなスタッフが自慢でお客様の要望にも即応できる。2 年くらい前から輸出マインドが高まり、タンなど日本向けに工夫した規格商品の供給が可能になった。これまで枝洗浄を熱湯で行っていたが、1 月から酢酸による洗浄に切り替えて歩留まりが高まった。成長ホルモンフリーなど多様なブランドが供給可能です。会社全体としても最近では輸出部門に大きな期待を寄せています。今後、幅広く当社商品のご活用をお願いします。



第2部：カッティングデモンストレーション



●付加価値をつけたカッティングバリエーションをご紹介します

カナダビーフ国際機構 本部 ディレクター、マーケティング&ビジネス開発部 **ドゥウェイン エラード**
チャックロールとストリップロインを利用し、カナダで実際に販売され人気を集めるカッティングと、今後、付加価値をつけた新しい製品として販売可能なカッティングをご紹介します。

チャックロール：カナダは製品のサイズに合わせてカッティング。小分け作業はカットではなくナイフをあてて筋肉を剥ぐ。硬い部分は日本ではスライス。カナダではロースト用。ローストビーフにも最適。

ストリップロイン：量販店でも高付加価値の製品づくりが進む。カナダの量販店では厚めのカットが好まれる。ステーキハウスなど外食レストランでは、女性用、男性用など工夫をこらしたカットが見られる。

第3部：カナダビーフ試食会



初企画！ 同一部位、同一調理で、カナダビーフと競合2国商品との食べ比べには、参加者の注目が集まりました。



(上) 試食会メニューにはカナダならではのメニューとして、「スモークビーフステーキ」も加えました。

(下) カナダビーフストーリーを共に語った、「チームカナダ」のメンバーたち。

第42回

2017 食肉産業展

2017 Japan Meat Industry Fair 42nd.

75,000人超の
バイヤー・ユーザーが来場!

フード業界が最も注目する
国内最大規模の総合見本市



カナダビーフ国際機構ブース (4C-15) へお立ち寄りください。

<主な展示内容>

今回はカナダビーフについての情報発信または情報提供を目的として出展し、カナダビーフの優位性や弊機構のサポート体制を説明することを主な目的としています。

食肉産業展は肉に特化した数少ない展示会のため、一人でも多くの量販店及び外食の精肉ご担当者の方にカナダビーフブースに立ち寄っていただけることを楽しみにしています。試食は特に時間を決めていませんが、ポピュラーなアイテムを焼く予定です。

昨年カナダビーフのブランドロゴマークをグローバル化したのと同様に、展示会ブースの装飾も各国統一された木目調をベースにブースづくりをしています。ぜひ、落ち着いたカナダの雰囲気の中で、カナダビーフのご利用開始、並びに、ご利用拡大についてご検討ください。

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活動をに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