



カナダビーフ国際機構は、業界の皆様へカナダビーフに関する様々な情報をタイムリーにお伝えするために、毎月 e- ニュースレターを配信しております。カナダビーフの供給状況概要、プロモーションスケジュール、キャンペーン情報などお届けいたします。カナダビーフの販売にお役立ていただけましたら幸いです。

カナダビーフ需給動態



10月29日に最新の調査報告がリリースされました。カナダ国内の食肉の小売価格は上昇しており、9月の牛肉価格は前月比5%、昨対比14%上昇しています。豚肉価格は前月比では変わらず、昨対比11%上昇、鶏肉価格は前月比2%、昨対比10%上昇しています。

カナダビーフの供給状況概要



カナダビーフ生産量は、依然として高水準を維持しています。年初来11月6日週末までのと畜頭数は、279万頭となり、昨対比10%上昇しています。干ばつの影響でカウのと畜も増えています。今年1月から9月末までのカナダビーフの輸出量は前年対25%アップ、日本向け数量は35%アップと順調に増加を続けています。

[マーケットデータ](#)

カナダビーフ輸出市場開発 (EMD) プログラム

カナダへの入国条件が緩和されたことにより EMA (カナダ出張サポート) の申請が増加しております。日本国内の規制緩和を受けて、PMP (マーケティング関連) の申請も増加傾向にあります。2021年度の申請枠にてご検討されている方は早めにご連絡下さい。ご不明な点は当機構にお問い合わせ下さい。

[EMD 内容](#)

カナダビーフ講座開講



都内3校の料理学校で10～12月まで「カナダビーフ講座」を2部制で開講中です。カナダビーフを含めた牛肉のサプライチェーンなどの情報提供、全国食肉学校講師によるカナダビーフのカットデモを行っています。下記の2講座は聴講可能です。

開講日時： 12月3日(金) 13:15～16:25 (休憩10分はさむ)
 会場： 武蔵野調理師専門学校 東京都豊島区南池袋 3-12-5
 開講日時： 12月16日(木) 17:00～19:00
 会場： 服部栄養専門学校 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-25-4
 申込方法： 会社名・部署・氏名・連絡先(メールアドレス・TEL)をカナダビーフ国際機構 鬼沢まで送ってください。
 送信先: yonizawa@canadabeef.ca
 聴講費： 無料 申込締め切り: 11月30日(火)

カナダビーフ SNS 情報 (11月レシピご紹介)



◆カナダビーフオリジナルレシピ

☆テーマはスパイシー。唐辛子のカブサイシンとカナダビーフを合わせた寒い冬こそ身体を温めるポカポカレシピをご紹介します

●カナダビーフハラミで作るホットプレートビビンバ

●カナダビーフと大根のムグック

◆カナダからの贈り物

☆テーマはスープ

●カナダ代表選手が愛したカナダビーフで作るボルシチ

●平打ち麺との相性抜群! ビーフストロガノフ

●おうちで楽しむ! カナダ風リゾット

●イタリアンスタイルハンバーガースープ

[カナダビーフ Instagram](#)

