



カナダビーフ国際機構は、業界の皆様に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。

カナダ本部からの供給状況概要の更新が遅れたため、ジャーナル11月号はお休みさせていただきました。

今月号のトピックス

- ・カナダビーフの供給状況概要
- ・カナダビーフ販促ツールのご紹介
- ・Canada Beef Performs Newsletter 12月号
- ・カナダビーフ SNS情報

カナダビーフの供給状況概要



2025年初来12月6日までのと畜頭数は昨年比5%の減少となりました。牛肉生産量も昨年比5%の減少となっています。2025年初来9月末までの対日輸出数量は30,525トン、昨年比11%減となりました。輸出総量は昨年比3%減ですが、生体価格の上昇により輸出総額は8%上昇しています。

[マーケットデータ](#)



カナダビーフ販促ツールのご紹介

牛タン、サガリ、ミスジ、カルビ、ハラミ、肩ロースの6アイテムのシールがありますので、ぜひご活用ください。ツール一覧は下記よりご確認いただけます。

[見る](#)

Canada Beef Performs Newsletter 12月号

当機構カナダ本部では、毎月ニュースレターを発行しています（英語版のみ）。当機構の世界各地でのカナダビーフの販促活動やカナダビーフに関するニュースを見ることができます。

[見る](#)



本年は大変お世話になりました。心温まるクリスマスをお過ごしください。

カナダビーフ国際機構一同

カナダビーフSNS情報



◆カナダビーフオリジナルレシピ
【NHK「あさイチ」でお馴染みのMakoさんレシピ】

・クリスマスリースのTボーンステーキ 12月レシピ

Tボーンステーキとは名前の通り『T』の形をした骨のつきのお肉で骨を挟んで片側が赤身でとても柔らかいフィレ肉と脂の乗った香ばしい焼き上がりが魅力のサーロインの2つの部位が一緒に楽しめる贅沢カットの代表格なのです。今回はとてもおいしい部位なので、ガーリックオイルであえて塩胡椒でシンプルに焼き上げています。

・IN&ON ハラミ！きのこライス 11月レシピ

きのこをたっぷり炊き込んだ旨みいっぱいのご飯に、ガーリックを効かせて炒めた牛肉を後から混ぜ込むことで、一緒に炊き込んで固くなってしまう悩みを解消！更に焼いたお肉を乗っけることで焦げ目や香ばしさも存分に楽しめ味わうことができるコクと旨みで爆発しそうな美味しいレシピが完成しました！

[カナダビーフ Instagram](#)

牛肉は、栄養の宝庫

加熱済み牛肉100gに含まれる栄養素

カナダビーフは栄養の宝庫です。カナダビーフレシピで質の良い栄養を吸収してください。

【カナダビーフ公式SNS】Instagram、Facebook、YouTube



レシピのほか、カナダビーフのタイムリーな情報をアップしています。

ぜひフォローしてください！