



カナダビーフ国際機構は、業界の皆様には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くださいませ。

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

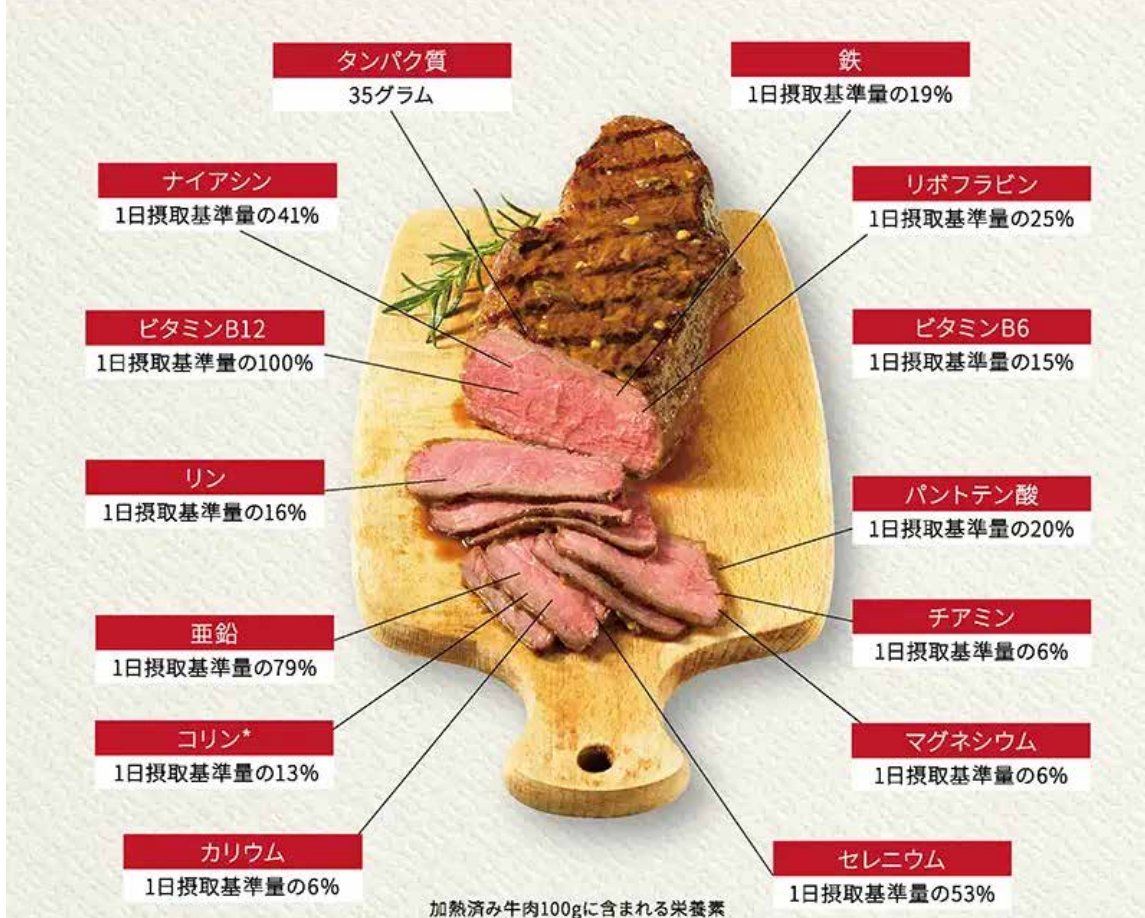
T ボーンステーキとは名前の通り『T』の形をした骨のつきのお肉で骨を挟んで片側が赤身でとても柔らかいフィレ肉と脂の乗った香ばしい焼き上がりが魅力のサーロインの 2 つの部位が一緒に楽しめる贅沢カットの代表格なのです。今回はとてもおいしい部位なので、ガーリックオイルであえて塩胡椒でシンプルに焼き上げています。

・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けることで焦げ目や香ばしさも存分に楽しみ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



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、You Tube



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！