



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。

今月号のトピックス

- ・カナダビーフの供給状況概要
- ・カナダビーフマスターシェフクラス（カナダビーフ試食会）
- ・Canada Beef Performs Newsletter 1 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 年の牛肉生産量は 1,153,327 トンとなり、2024 年対比 4.8% 減となりました。2025 年初来 10 月末までの対日輸出数量は 34,282 トン、昨年比 8% 減となりましたが、10 月単月では増加しています。

マーケットデータ

カナダビーフマスターシェフクラス（カナダビーフ試食会）



1 月 27 日（火）14 時 30 分から 16 時 30 分まで、東京・竹芝の「ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ」にて、カナダビーフマスターシェフクラス（カナダビーフ試食会）を開催します。

当日は、総料理長・中宇祐シェフの総指揮のもと、カナダビーフを使用した多彩なお料理をbuffet形式にてご提供いたします。また、カナダビーフ国際機構より、カナダ産牛肉の特長や優位性のご紹介を行うほか、全国食肉学校講師によるカナダビーフのカッティングデモンストレーションも予定しております。席に限りはありますが、参加希望の方は下記まで直接お問い合わせください。

カナダビーフ国際機構駐日代表 清富一郎

ichiro.kiyotomi@canadabeef.ca

見る

Canada Beef Performs Newsletter 1 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

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】

・すき焼きに肩を並べた！甘辛！牛バラねぎ巻き鍋

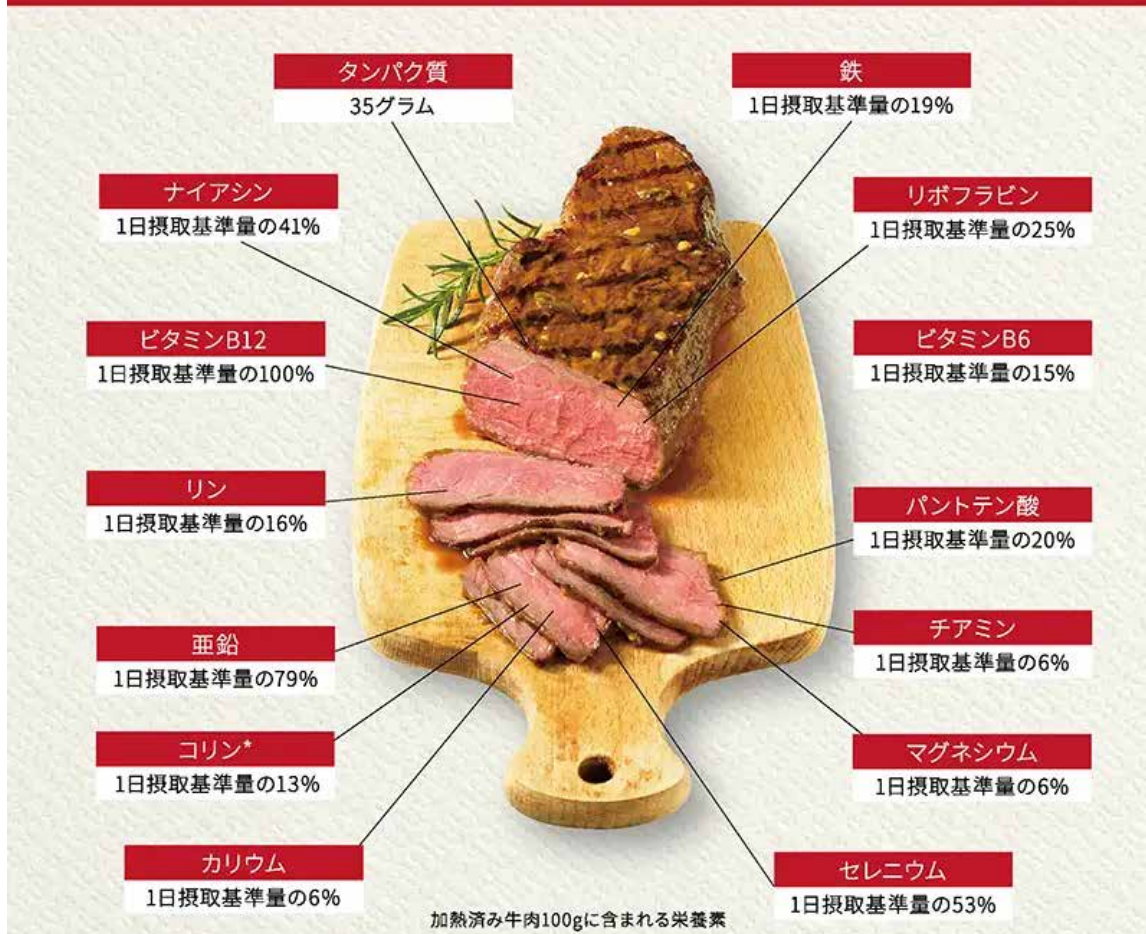
この季節と〜っても甘くなった長ネぎに牛バラ肉を巻きつけて甘辛味で煮込みました！太い長ネぎには食べ易い様にナイフで細かめに切り込みを入れ、切り落としのバラ肉をくるくると巻きつけたら、あら〜！姿もなんと可愛らしいですね。土鍋やすき焼き鍋に勢ぞろいして並べて立てたら周りに、ネギの青い部分と、焼き豆腐やお餅を入れ、あとは隙間なくお好みお好みのきのこや白滝などを入れても美味しいですよ〜！

・カナダからの贈り物レシピ

カナダ産ステーキとピーカンナッツのほうれん草サラダ

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】 インスタグラム、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！