

目錄

- 1. 合作夥伴赴加拿大 親身體驗牛肉魅力 P1
- 2. 優質牧場環境 嚴謹的肉品分級制度 P2
- 3. 加拿大參訪之旅團員心得 P3



合作夥伴赴加拿大 親身體驗牛肉魅力

秋高氣爽的十月份，加拿大牛肉協會邀請來自台灣及菲律賓的知名零售商及餐飲業共八名成員，前往加拿大亞伯達省的卡加利，從十月十二日至十月十七日，進行為期五天的參訪行程。

成員經過一夜休息，隔天前往加拿大牛肉協會於今年新啟用的牛肉菁英中心 (Canada Beef Center of Excellence)。品牌經理 James Bradbury 先簡報加拿大牛肉品牌策略，再由菁英中心主任 Marty Carpenter 說明加拿大牛肉的衛生規範、分級制度等技術層面知識，讓參訪團成員更深入了解加拿大牛肉。

在恆溫控制的肉品分切室內，工作人員示範牛肉不同部位的分切方式，並以切下來的牛肉烹調出美味午餐。下午安排零售餐飲課程，示範肉品在賣場中擺設與陳列的方式，並進行討論。課程結束後，加拿大牛肉協會晚間在菁英中心舉辦迎賓晚宴，主廚準備的慢燉牛小排佐地瓜泥十分美味，讓團員驚艷不已。





優質牧場環境 嚴謹的肉品分級制度

為了瞭解牛隻的成長環境，參訪團前往專門培育安格斯牛的牧場 Yarrow Creek Ranch。牧場空氣清新、環境優美，牛隻飲用來自洛基山脈的純淨水源。令團員們訝異的是，Yarrow Creek Ranch 非常安靜，牛隻幾乎不發出哞叫聲。對此，牧場主人說明，牛隻在感受到壓力或不舒服的情況下才會哞叫，而牧場的牛與人類互動良好，不認為人類有威脅性，個性溫馴、情緒平穩，這樣的養育方式與環境，有助於培育出優良的牛肉品質。



在 JBS 屠宰場，參訪團親眼見證加拿大嚴謹的肉品分級制度。冷卻室中，有許多加拿大衛生署人員使用斷層機對肉品做掃描，檢視肉品的油花與肉質，判斷肉品隸屬於哪一個等級，確認過後再蓋章，分級制度非常嚴格，更能確保肉品品質。在與 JBS 合作的肥育場中，透過四至五個月的肥育時間，讓牛肉更肥美可口，還能客製化肥育牛隻，加拿大對待牛肉嚴謹認真的態度，也讓參訪團成員印象深刻。

五天的活動下來，參訪團成員親身參與加拿大牛肉從前端的飼養、肥育到屠宰過程，更深刻的體驗加拿大牛肉的歷史與溫度，更能體會品牌的意義，回國後推廣加拿大牛肉將更有信心，也將更有說服力。

加拿大參訪之旅團員心得

菲律賓知名主廚認為，加拿大清新的空氣與純淨的土地，是培育出優良牛肉品質的主因，寒冷天氣有助於牛隻產生抗寒的脂肪，讓牛肉產生大理石般的美麗油花。他表示加拿大牛肉從飼養、肥育到屠宰的過程，都符合最高標準及規格，讓他更有信心向菲律賓消費者推薦優質的加拿大牛肉。此外，他建議菁英中心應提供 Prime 等級牛肉，讓參訪的人一吃就留下深刻印象，對加拿大牛肉的好感將大幅提升。



菲律賓高端零售採購很喜歡菁英中心豐富的導覽流程，包括加拿大牛肉資訊的詳細說明及美味的肉品體驗。另外，她也深深佩服 Yarrow Creek Ranch 的牛隻養育方式，竟能飼養出如此溫馴快樂的安格斯牛。她從 2013 年開始在菲律賓推動加拿大牛肉，要與已在當地深耕超過十五年的美澳牛競爭，實屬不易，但她相信加拿大牛肉的優良品質是絕佳的市場利基，具有優秀的銷售潛力。



專欄作家對 JBS 屠宰場印象深刻，肉牛送到屠宰場時，牠們會經過特殊設計的彎曲走道，讓牛隻不會緊張，是非常人道的屠宰方式。她同時也驚嘆於加拿大畜牧業者的團結一致，相較於市面上多數牛肉是以產地或品牌為賣點，例如日本 Saga 牛肉或是南澳 Mayura 牛肉，加拿大畜牧業者則選擇隱身在「加拿大牛肉」這個唯一的品牌之後，同心協力打造集體優勢，難怪加拿大牛肉能獲得全球消費者喜愛。



台灣飯店業者認為，加拿大的肉品分級制度比美澳牛嚴謹，代表肉品品質更加穩定。他表示此次參訪除了實際走訪產地吸收知識外，更提供了與其他同業交流討論的機會。他建議加拿大牛肉協會可負責統籌活動、分配合作方式，大家共同推動「全台牛肉季」，全台通路一起做行銷，創造綜效，能獲得更多媒體及消費者的注意力。

台灣量販業者表示，菁英中心示範新型肉品分切方式非常實用。由於牛隻重量增加，若維持以往的分切方式，往往讓單價變高，消費者誤以為肉類變貴，因而降低購買意願。因此零售分切方式必須調整，思考新的肉品部位切割方式，同時將資訊確實傳遞給消費者，讓消費者更能理解，也更能接受新式的牛肉分切法。

台灣高端超市採購對菁英中心讚譽有加，她表示菁英中心提供了全面完整的品牌及肉品資訊，在台灣還沒有類似的單位可以相比。另外參訪各處市場及超市，觀看各式各樣的商品陳列方式，也讓她頗有收穫，可作為回國後工作上的參考。五天的品牌參訪行程，讓她對「加拿大牛肉」這個品牌更有深切的認同感。

關於此季刊若有任何問題，請與我們聯繫：

加拿大牛肉協會 台北市 11011 信義區信義路五段5號7樓7C12室

電話：02-8780-1206 傳真：02-8780-1207

Email : ichang@canadabeef.ca (Ms. Isabelle Chang)