

目錄	1. 美味不設限 加拿大牛肉登上世界餐桌	P1
	2. 加拿大牛肉前進南台灣 義大飯店品美味	P3
	3. 品嚐美食趁現在 加拿大牛肉試吃	P3

美味不設限 加拿大牛肉登上世界餐桌 創意多樣料理法 品牌媒體餐會



品牌媒體餐會(上)及媒體品嚐料理(右下)。

為了推廣美味的加拿大牛肉，加拿大牛肉協會10月20號於台北華國飯店舉辦了一場別開生面的媒體餐會活動，由華國飯店知名主廚陳誠德操刀，世界各國的特色料理為發想，選用新鮮美味的Prime等級加拿大牛肉，烹調出一道又一道的創意料理，讓現場來賓驚艷不已。

當日的菜色包括三道前菜，首先是靈感來自歐陸知名料理韃坦牛肉的「輕燻香煎牛肉塔」，類似漢堡肉排的做法，將兩面略煎，內層保持生鮮，吃得出

牛肉的本味，接著是充滿日式風味的炙燒牛小排握壽司，將東洋與西洋的美味徹底融合，最後以泰式的酸辣暹羅嫩香煎作結，口味由清淡到濃厚，充分展現加拿大牛肉烹調的多種可能性。

主菜為產量僅有2%的Prime級牛小排與爐烤肋眼，肉質鮮甜美味，主廚以先煎後烤的調理手法，將牛排表面烤至酥脆呈焦糖色，肉汁封印於牛排中，再搭配特調醬汁，嚐起來美味可口。



壓軸登場的特製甜點「烈火之吻」結合了香氣四溢的水果蘭姆酒、鮮嫩的老饕牛肉、香濃巧克力醬與香草冰淇淋，當蘭姆酒點燃時，美麗火焰在甜點杯中舞動，來賓紛紛忙著拍照留念，結合甜味與鹹香的烈火之吻口感獨特，令人印象深刻。



全球行銷總監與亞洲行銷總監親自下廚體驗。

加拿大牛肉協會資深經理高劭君表示，加拿大牛肉雖然是西式食材，但可以有多样性的料理方式，這次是以「世界餐桌」的概念做發想，讓加拿大牛肉能結合世界各國的烹調手法，變成壽司、歐式料理、甚至甜點等各種美味，激發大家的想像力，也成功引起媒體興趣與報導。

2016年加拿大牛肉發表了全新LOGO，建立更明確的高端牛肉形象，並透過此次活動發佈更改，提升知名度，藉由媒體報導擴大影響力，讓更多消費者認識加拿大牛肉。



美味多汁的頂級爐烤肋眼牛排。

品嚐美食趁現在 加拿大牛肉試吃 CitySuper辦活動 週末歡迎來嚐鮮

CitySuper自2016年9月份開始至隔年1月，每週末於全台各營業點，包括天母、復興、板橋、桃園台茂及新竹店舉辦加拿大牛肉試吃活動，活動於中午12點至下午6點間，每逢整點舉辦，現場由專業人員將高品質新鮮加拿大牛肉煎熟供民眾試吃。

在復興店試吃牛肉的黃小姐表示，加拿大牛肉嚐起來比其他牛肉軟嫩多汁，雖然相對價格略高，但偶爾可以買來犒賞自己。吳先生說以前吃的多半是美國牛與澳洲牛，第一次吃到加拿大牛肉，覺得味道不錯，品牌Logo設計很有特色，之後會多多注意相關訊息。



民眾排隊試吃加拿大牛肉。

台茂分店新開幕 廚藝教室互動熱 主廚示範料理 民眾開心品嚐

CitySuper 除了舉辦加拿大牛肉試吃活動以外，為了歡慶10月份於桃園台茂購物中心開設新分店，特地在10月10號國慶日當天舉辦了兩場廚藝教室活動，開放對料理有興趣的民眾自由參加。

活動現場邀請曾與加拿大牛肉協會合作的陳秉文主廚，以新鮮的加拿大牛肉為主題食材設計兩道料理，包括加拿大肋眼牛排以及韓式牛五花牛糕鍋，現場吸引許多民眾共襄盛舉，踴躍詢問加拿大牛肉的相關資訊，成功藉由廚藝教室提升加拿大牛肉知名度。



民眾踴躍參與加拿大牛肉廚藝教室。

加拿大牛肉前進南台灣 義大飯店品美味 知名主廚秀廚藝 煮出加拿大原汁原味



加拿大客座主廚於義大世界舉辦加拿大牛肉媒體餐會。

加拿大牛肉協會於11月16號起與高雄義大世界合作，舉辦為期一個月的「加拿大主題月」活動。16號當天特地舉辦了媒體餐會，邀請知名的加拿大洛磯山度假村集團總主廚 Alistair Barnes 前來擔任客座主廚，現場烹調最純正美味的加拿大牛肉料理，讓南台灣的消費者一飽口福。

Alistair Barnes 示範多道牛肉料理，並與義大天悅飯店的李順強主廚，還有皇家酒店的曾國珍主廚聯手設計專屬菜單，供飯店餐廳在加拿大主題月時使用。義大世界更規劃兩場廚藝教室活動，邀請主廚示範私房料理，讓民眾貼近加拿大牛肉的美味。

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)