

目錄

1. 賀！加拿大建國150週年 美食饗宴同歡慶	P1
2. 新加坡美食展 加拿大牛肉征服味蕾	P2
3. 加拿大牛肉 進軍越南高級生鮮賣場	P3
4. 美食週活動 加拿大牛肉前進印尼	P3

賀！加拿大建國150週年 美食饗宴同歡慶
加牛合作餐飲集團 中式料理蹦出新火花



2017年適逢加拿大建國150週年，全球各地都舉辦許多慶祝活動，加拿大駐台北貿易辦事處也特地與台中寶麗金餐飲集團及加拿大牛肉協會合作，舉辦「2017楓味十足加拿大美食節」，嚴選加拿大高檔食材，以中式烹調法打造創意料理，帶給消費者不同的美食體驗。為了推廣美食節，寶麗金餐廳於6月舉辦記者會，邀請嘉賓與媒體搶先品嚐來自加拿大的好滋味

加拿大駐台北貿易辦事處貿易暨投資處長 David Bostwick表示，加拿大擁有優異的農業及畜牧環境，是全球前五大的農產品出口國，出口包括牛肉、豬肉、黃豆、蔓越莓、亞麻籽、龍蝦、楓糖漿等高品質食材，很開心能夠將這些食材以粵菜的料理方式呈現，介紹給台灣消費者。

寶麗金副董事長俞克元則說，廣東菜擅長應用高檔食材製作美食，主廚採用優質的加拿大食材，發揮創意做出美味料理，促進飲食文化交流，也能夠為食材帶來新風味。

多次在世界料理大賽中奪冠的主廚池一明，認為穀物飼養的加拿大牛肉肉質鮮嫩美味，他親自設計美食節菜色，也為嘉賓現場示範料理「乾煎三蔥骰子牛」，先以乾鍋熱油煎牛肉，加入特調醬汁後拌炒洋蔥、青蔥與紅蔥頭，帶出牛肉的鮮甜好滋味，香氣四溢讓現場嘉賓食指大動。



P.1

主廚也介紹另一道「黑蒜醬佐無骨牛」，是以發酵過後的台灣黑蒜加入蜂蜜，調和成創意醬汁，和牛肉搭配出絕佳滋味，讓在場嘉賓讚不絕口。

加拿大牛肉協會資深經理高劭君表示，協會之前多半和西餐廳或飯店內的中餐廳合作，這是第一次和專門的中式餐廳合作。加拿大牛肉常被視為西式食材，中式料理通常以炒牛柳去處理，料理方式較侷限，但主廚以粵式醬汁烹調出不一樣的菜色，效果令人驚艷，希望藉這次的合作，激發消費者對加拿大牛肉更多的想像。

高劭君同時預告，加拿大牛肉協會之後會和Roots旗艦店攜手舉辦150週年相關慶祝活動，以異業結盟的方式，共同推廣來自加拿大的優質牛肉。



池一明主廚、加拿大駐台貿易辦事處長 David Botswick 及寶麗金副董事長俞克元共同推廣美味可口的加拿大料理。

新加坡美食展 加拿大牛肉征服味蕾 酒店、餐廳表合作意願 拓展高端市場



由新加坡金沙酒店舉辦的Epicurean Market高級美食展，今年已邁入第五屆，有超過30間知名餐廳與零售商提供美味佳餚，吸引上萬名美食愛好者前來接觸世界一流美食，加拿大牛肉協會當然也沒有缺席，藉機推廣加拿大牛肉知名度，強調其高品質與純淨可靠的來源，將美食推廣給在地老饕。

活動由新加坡進口商Frosts Food & Beverage負責烹調美食，現供肋眼、紐約克、牛小排及燉牛肉給消費者試吃或購買。Frosts Food & Beverage對於行銷策略及市場非常敏銳，是推廣加牛相當有力的夥伴。



加拿大牛肉協會亞洲區行銷總監親自前往美食展，邀請專業人員為Frosts Food & Beverage的銷售員進行訓練，讓他們熟知產品的優勢與賣點。消費者試吃過後，都對加拿大牛肉十分滿意，銷售量持續攀升。

此外，還有10間餐廳及零售商向Frosts Food & Beverage表達合作意願，包括全球知名酒店集團，都考慮將加拿大牛肉引進酒店餐廳，Frosts Food & Beverage將進一步與其洽談，可望拓展加拿大牛肉在新加坡的餐飲版圖，接觸更多高端市場消費者。

加拿大牛肉 進軍越南高級生鮮賣場 越南文獨家包裝 吸買氣與人氣

加拿大牛肉協會與越南當地食品供應商TD Food合作，進軍越南高級生鮮賣場，包括AEON MALL、Fivimart及Vinmart等20間高級賣場將開始販售加拿大牛肉，並於6月中旬在賣場進行試吃宣傳。加拿大牛肉協會協助進行員工訓練，讓員工能更貼切地將加拿大牛肉的優點介紹給消費者。

為了準確傳達加拿大牛肉的優點，TD Food特地設計越南文獨家包裝，呈現品牌形象與故事，期盼能提升加拿大牛肉在消費者間的知名度，建立起高品質、健康、高端美食的形象，進而帶動買氣。

加拿大牛肉協會表示，這是加拿大牛肉首次於越南生鮮賣場販售，未來將持續舉辦類似的行銷活動外，也將與TD Food進一步討論與當地餐飲業的合作計畫。



美食周活動 加拿大牛肉前進印尼 生鮮市場做販售 盼提高加牛知名度



加拿大牛肉行銷印尼!雅加達君悅酒店四月舉辦為期9天的加拿大美食周，邀請多倫多柏悅酒店行政主廚Joan Monfared擔任客座，以加拿大牛肉與龍蝦設計專屬菜單。加拿大駐印尼大使 H.E Peter MacArthur 邀請多名加拿大食品進出口業者參加晚宴，享用美食。

大使館及加拿大牛肉協會也共同舉辦品牌研討會，由協會亞洲區行銷總監介紹加牛產業背景、品牌故事、行銷策略等，主廚則分享料理加拿大牛肉的經驗。研討會有超過45位業者出席，包括肉品進口商、零售業者、飯店及餐廳業者等，共同交流。加拿大牛肉協會表示，印尼目前已有數間超市開始販售加拿大牛肉，包括Hero超市、Primo超市及家樂福。

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)