



# 2019年1月加拿大牛肉協會發行 台灣/東南亞 加拿大牛肉 CANADA BEEF 冬季號 (1)

親身體驗加拿大牛肉的無邊魅力！

目錄	1. 越南 TDfood 訪加 深入認識加牛 .....	P1
	2. 台北國際食品展 飄香加牛成亮點 .....	P2

## 越南 TDfood 訪加 深入認識加牛



▲ 來自越南的 TDfood 參訪團一行人於加拿大合影留念。

加拿大牛肉協會深耕東南亞市場多年，為幫助當地人更了解品牌特色，每年都會邀請在地合作夥伴至加牛的故鄉 - 加拿大，親身體驗加牛優良的養育環境，並前往位於協會總部的菁英中心學習肉品分切及包裝技術，品嚐各式各樣的美味加牛料理，讓合作夥伴在推廣加牛時更得心應手。

2018年6月，加拿大牛肉協會首度邀請越南客戶前往亞伯達省，進行為期四天三夜的考察之旅。菁英中心執行長Mathieu Paré帶領團員參訪牛肉菁英中心，由於越南的傳統美食河粉及火鍋在國內十分受歡迎，技術經理Abe Van Melle也特別示範牛肉薄片的分切方式，讓團員直呼真的很實用。

除此之外，團員還前往加拿大知名肉品出口商參觀肉品包裝及製作流程，同時親赴當地牧場體驗加拿大牛隻優質的生長環境，包括清新的空氣、潔淨水源以及高品質的穀類飼料，都讓TDfood的團員對加牛的優勢留下深刻印象，未來更知道如何去推廣行銷加牛。一年一度加拿大參訪活動帶來的效益，為牛肉協會在品牌推廣上更為加分。

▶ TDfood參訪團學習關於加牛的豐富知識，團員獲益良多。



## 台北國際食品展 飄香加牛成亮點



2018年台北國際食品五合一展6月27日在南港展覽館盛大開辦，連續四天的活動中，有37個國家的廠商，擺設4059個攤位，吸引大批民眾共襄盛舉，其中最受歡迎的莫過於國際食品展區，共有514個國際廠商攤位進駐，藉由試吃活動與販賣商品，展現各國豐富的飲食文化，民眾增廣見聞之餘，還能大飽口福。

一年一度的美食盛會，加拿大牛肉協會當然不會缺席，資深經理高劭君帶領工作人員擺攤，展示各部位的加拿大牛肉商品，為民眾解說加牛的優勢與特色，每個整點還會現場煎3A等級的無骨牛小排及肋眼供民眾試吃，牛排濃郁的香氣吸引人群大排長龍，甚至有人連續排隊五六次，就是希望多吃幾塊美味的牛小排。高劭君表示，藉由試吃活動，希望讓民眾對加牛的美味留下深刻印象，進而帶動消費，增加品牌人氣。

民眾邱小姐與呂先生都是第一次品嚐加拿大牛肉，邱小姐直呼牛肉鮮美多汁，口感很好很出色，讓她印象深刻，呂先生覺得和市面上常見的美澳牛相比，加牛多了一股淡淡的甜味，味道出色。民眾吳先生認為一般的美澳牛肉質比較硬，加牛吃起來很嫩，會考慮購買回家料理。儘管展覽中各國美食環伺，加拿大牛肉依舊獲得民眾一致好評，可說是此次國際食品展中的一大亮點。

▶ 食品展現場民眾大排長龍，試吃可口多汁的加拿大牛肉。



若想了解更多與此季刊相關的資訊，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](mailto:ichang@canadabeef.ca) (Ms. Isabelle Chang)