



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 (2)

親身體驗加拿大牛肉的無邊魅力！

目錄	1. 原味加牛 + 菲式烹飪 創造新美味 .....	P1
	2. 專業分切做得好 加牛更出色 .....	P2

### 原味加牛 + 菲式烹飪 創造新美味

你知道不同的牛肉分切方式，可以讓料理吃起來更美味嗎？菲律賓知名主廚Sandy Daza與Metro頻道合作的美食節目FoodPrints，於2018年8月前往加拿大亞伯達省進行拍攝，並拜訪加拿大牛肉菁英中心，Daza主廚在節目中與菁英中心交流牛肉分切方式及廚藝經驗，透過鏡頭呈現，介紹菁英中心世界級的專業設備，也見證加牛優質的養殖環境及嚴謹的管理制度，讓菲律賓的民眾深入了解加拿大牛肉的品質與用心。

Daza和Paré兩位主廚聯手示範美味加牛料理。



媒體及美食部落客記錄主廚料理過程。

節目播放前，Metro頻道、加拿大駐菲律賓大使館、加拿大牛肉協會以及加拿大Pillitteri Estates酒莊攜手合作，於2018年11月下旬在馬尼拉新世界飯店舉辦媒體餐會，廣邀菲律賓知名媒體、部落客、以及當地餐飲業者出席，品嚐由Daza主廚及菁英中心總監兼主廚Mathieu Paré烹飪的加牛料理。

兩位主廚當天端上的料理，包括胡椒肋眼牛排及佐焦糖烤洋蔥、水果莎莎醬的菲律賓式牛排，從這兩道菜不只看出加牛與傳統菲律賓烹飪手法的絕佳契合度與適用性，更呈現了加拿大的多元文化，新奇創意讓賓客印象深刻，搭配Pillitteri Estates酒莊提供的紅白冰酒，襯托出加牛的絕妙好滋味，成功贏得每個人的心。

加拿大駐菲律賓大使John T Holmes表示，對喜愛肉品的消費者而言，穀飼的加拿大牛肉是健康的選擇，菲律賓是深具潛力的市場，他也期許加牛為菲律賓民眾帶來更多的驚喜美味。加拿大牛肉協會表示，亞洲市場是加拿大牛肉產業未來五年內發展的重心，很高興看到菲律賓對加牛的需求量持續增加，對東南亞市場發展貢獻良多，協會將持續與品牌夥伴保持合作關係，致力推廣品牌至高端餐飲市場。

P.1

加拿大牛肉 CANADA BEEF 冬季號 親身體驗加拿大牛肉的無邊魅力！

透過餐會與節目的行銷宣傳，讓菲律賓消費者了解加牛多樣化且在地化的料理方式，進而鼓勵購買行為，透過完整的行銷規劃，有助於讓加牛品牌形深植人心，為加牛在東南亞市場的發展奠定良好基礎。

## 專業分切做得好 加牛口感更出色



宣傳加拿大牛肉，第一線的工作人員是關鍵角色，從最初期的肉品分切就要做到盡善盡美，確保加牛呈現最優質的風味。2018年11月下旬，加拿大牛肉協會與菲律賓高級連鎖超市業者Rustan合作，為75名肉品分切人員進行三天員工訓練。

牛肉菁英中心執行長Mathieu Paré親赴菲律賓協助員工訓練，講解加牛的優勢，並分別示範肋眼、牛背肌及牛肩胛肉的分切方式，再利用這三種部位烹調成傳統菲律賓式牛排、牧羊人派及紐約客牛排讓Rustan員工食用，感受加牛風味。

◀ Mathieu Paré親切地指導Rustan員工如何分切牛肉。

工作人員學會如何分切與料理加牛之後，將美味推廣給消費者也很重要。Rustan超市不僅舉辦試吃活動，11月28日起，Mathieu Paré傳授的三道菜色也會在Rustan超市及Marketplace的熟食部販賣，為期一個月的限定美食，吸引許多牛肉愛好者前來嚐鮮，有興趣的消費者也可以索取食譜卡，購買加牛回家自行料理。

Rustan超市與加拿大牛肉協會更邀請加拿大駐菲律賓大使John T Holmes協助拍攝宣傳短片，透過大使在超市的一日購物行程，一一介紹來自加拿大的各項農特產品，用最親民的方式打動消費者的心，不只為加拿大牛肉，也為整個加拿大的農產品做了最佳行銷。

▶ 逛超市的民眾聞香而來，試吃口感鮮嫩的加拿大牛肉。



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)