

加拿大牛肉 CANADA BEEF 秋季號

加拿大牛肉深耕東南亞市場

目錄

1. 加拿大甜心主廚Anna 獻上美味牛肉料理	P1
2. 再訪新世界飯店 第二屆加拿大牛肉節	P2
3. 金沙酒店美食展 推廣加拿大牛肉	P2
附錄 1 加拿大牛肉協會給夥伴的話	
附錄 2 加拿大牛肉四大核心價值	

加拿大甜心主廚Anna 獻上美味牛肉料理 菲律賓巡迴活動 教您烹飪加拿大牛肉



炎熱的七八月，加拿大牛肉協會舉辦的行銷活動也如火如荼的展開，這次我們與加拿大知名主廚 Anna Olson 合作，在她為新烹飪節目 Inspired 進行的一系列巡迴宣傳中，共同舉辦了記者會及戶外烹飪教學活動，使用加拿大牛肉做食材，並結合馬來西亞、新加坡、越南等亞洲各國不同的料理方式，研發出特色菜餚，供現場來賓品嚐。

有加拿大甜心主廚之稱的 Anna Olson 親和力十足，主持多個烹飪節目，在東南亞是知名度極高的節目主持人，全球超過190個國家都能看到她的節目，就連Youtube都有她的專屬烹飪頻道，影響力非常深遠。

除了主持節目外，Anna 還曾出版多本暢銷食譜書，推廣加拿大飲食文化不遺餘力。Anna 奉行從農場到餐桌 (Farm to table) 的理念，喜歡選用加拿大在地食材，她認為在地食材應該相互搭配 (What grows together, goes together)，就能烹調出最道地的加拿大美味。

加拿大牛肉協會資深經理高劭君表示，Anna 身為加拿大人，又熱愛家鄉在地食材，請她推廣加拿大牛肉具有一定程度的說服力，她的個人魅力與高知名度，能有效帶動加拿大牛肉的人氣，更能幫助提升品牌形象。透過舉辦記者會，讓媒體與部落客報導來幫助行銷，戶外烹飪活動則能吸引 Anna 的粉絲群，讓他們更認識加拿大牛肉，是非常成功的一次行銷，協會也會持續洽談與 Anna 合作的機會，期待能在東南亞地區開創出更高的品牌知名度。



再訪新世界飯店 第二屆加拿大牛肉節 延續去年高人氣 與品牌夥伴長期合作



今年秋天，加拿大牛肉協會再度與菲律賓新世界飯店(New World Makati Hotel) 攜手合作，舉辦第二屆的加拿大牛肉月。由於去年舉辦的牛肉月活動飽受消費者喜愛，迴響十分熱烈，今年特別擴大規模，造福更多加拿大牛肉的愛好者。

第二屆活動於9月份開跑，新世界飯店內全部的餐廳與酒吧，還有客房服務都會一同參與，包括中餐廳花滿樓、西餐廳 Café 1228 會提供多樣的加拿大牛肉料理，酒吧會提供牛肉輕食小點、也有為客房服務特別設計的菜單，其中最受歡迎的菜餚將會一直供應到12月底，讓老饕大飽口福。

為了替活動暖身，新世界飯店於8月15號舉辦記者會，廣邀貴賓及媒體記者前來體驗加拿大牛肉的魅力，包括新世界飯店總經理 Farid Schoucair、行政主廚Robert Davis、加拿大貿易辦事處官員 Christian Denter及可愛的吉祥物Maple皆應邀出席盛會。

記者會中，行政主廚Robert Davis分享了加拿大牛肉的特色與料理秘訣，接著示範如何將牛肉烤得又嫩又香，恰到好處，並挑選兩位來賓進行煎牛排大賽，獲勝者可得到協會特別準備的小獎品。第二個遊戲則是猜食材，每一桌來賓為一組，試吃主廚特製的牛肉料理，並在兩分鐘內猜測菜餚使用了哪些食材，猜出最多正確食材的組別就獲勝，透過趣味競賽，不僅讓來賓體驗牛肉的美味，更提升了對品牌的好感度。

除了品嚐美味的牛肉料理，協會還特別安排IG大挑戰的活動，由協會代表提出問題，讓來賓在自己的IG上寫上正確答案、上傳當晚活動照片、同時在新世界飯店打卡，再由協會挑出兩位優勝者，來賓完成一系列挑戰的同時，也等於藉由社群媒體幫加拿大牛肉做網路行銷。

協會資深經理高劭君表示，由於與新世界飯店去年的合作成效斐然，雙方已達成共識發展成長期的合作夥伴，往後每年會挑出一個月份，訂為加拿大牛肉月，由飯店主廚設計出各式各樣的特殊料理，同心協力行銷美味的加拿大牛肉。



金沙酒店美食展 推廣Canadian Beef 新加坡Fairprice超市 優惠活動搶好康

新加坡金沙酒店每年暑假都會舉辦為期三天的Epicurean Market高級美食展，由酒店內的星級餐廳廚師，以較少的份量做出招牌料理，讓參觀美食展的民眾能以較少的花費來品嚐高檔美食。加拿大牛肉協會這次與加拿大駐新加坡貿易辦事處合作，在金沙酒店擺設

攤位，請大使廚師以加拿大牛肉為食材，烹調可口的牛排給民眾嚐鮮，以實際行動行銷推廣加拿大牛肉。喜歡加拿大牛肉的新加坡民眾可以到Fairprice Supermarket購買，九月底前都有好康的優惠活動。

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)



加拿大牛肉協會

台北市 11047 信義區

信義路五段 5 號 7 樓 7C12 室

電話：+886-2-8780-1206

傳真：+886-2-8780-1207

www.canadabeef.tw

給品牌合作夥伴的話

加拿大牛肉品牌不只是個產品標誌或商標。對加拿大牛肉協會及牛肉產業的忠實支持者和夥伴而言，加拿大牛肉品牌清楚體現我們不容妥協的優質、真誠與品格、世界級標準、悠久的鄉間傳統、以及產品的真實可靠。

用心蒐集有事實根據的資訊，以便持續選擇健康營養的飲食，一向是消費者心中的優先事項。今天，消費者比過去更加重視食物與生產系統及流程之間的關聯。

過去幾年，在加拿大牛肉及小牛肉產業中，我們見到有些公司透過提供消費者認為重要的特定產品特質，來進行行銷；但結果卻可能傳遞了關於牛肉生產方式的負面訊息，反而傷害了加拿大牛肉品牌。這類差異化的行銷內容，常使消費者及一般大眾誤會市場中的其他加拿大牛肉產品較不安全、較不健康或不夠永續。

作為牛肉及小牛肉生產產業的一員，我們十分理解各成員希望互相作出差異，以滿意客戶不斷演變的口味喜好。然而，前題是這些行銷手法不應該對加拿大牛肉品牌造成傷害。我們發現在做行銷決策時，若是將牛肉產業視為提供建議的夥伴，則更能為所有參與方帶來更大的利益——尤其是消費者。

加拿大牛肉及小牛肉產業相信，消費者有權更加了解所吃的食物是如何製造。加拿大牛肉協會團隊將十分樂意協助您擬定行銷訊息，進而躋身消費者首選、作出產品差異、並與消費者建立連結。我們能夠提供關於牛肉在加拿大飼育方式的寶貴資料，藉此增長消費者知識，建立信任，同時確保行銷訊息不致產生反效果，並（或）傷害加拿大辛勤努力的牛肉生產者。

我們的牛肉產業品牌深植於四大核心價值：

- (i) 生產者
- (ii) 產品
- (iii) 世界級品質標準
- (iv) 永續經營

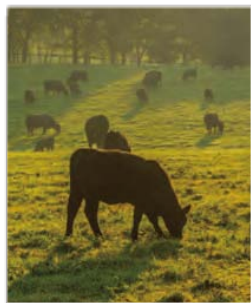
歡迎您繼續瀏覽我們上述四大品牌核心價值的相關補充資料，相信您能在其中找到許多與消費者建立連結的寶貴機會。

此外，我們也邀請您加入我們的行列，成為加拿大永續牛肉圓桌組織 (CRSB) 的成員。CRSB 成員包括眾多牛肉生產者協會、保育及動物福利組織、零售商、食品服務業者及加工廠商。在永續牛肉生產方面，加拿大牛肉產業已成為領先全球的佼佼者；透過 CRSB 提供的知識及指導，我們已經踏上了永續經營的旅程。

CRSB 是多方利害關係人組成的平台，工作重點在於促進加拿大牛肉價值鏈的永續經營。永續採購有許多面向，而與社會大眾及消費者溝通永續經營的概念，其實非常複雜。CRSB 是大眾對永續牛肉生產的信心來源；透過與加拿大牛肉協會的夥伴關係，現在 CRSB 更成為永續牛肉領域中，消費者透明可信的最佳資訊來源。

加拿大牛肉及小牛肉產業十分重視持續支持我們的許多忠實老友。我們期待，當您的組織不斷拓展，您也能開始思考如何配合消費者的需求，並與牛肉產業更緊密地連結。期待您一起擁抱加拿大牛肉品牌，讓我們共同支持農村社區及辛勤努力的加拿大同胞，並成為這偉大國家中不可或缺的重要支柱。

加拿大牛肉協會
2016 年 9 月 30 日



為何選擇加拿大牛肉？

我們不變的承諾：

每一天，加拿大牛肉在驕傲與傳統中，生產與運送。正如孕育頂級加拿大牛肉的這片絕美土地，加拿大牛肉的優質不容妥協。我們只做對的事。

加拿大牛肉品牌深植於四大核心價值：

生產者

產品

世界級品質標準

永續經營

生產者：

究其根本，「工藝精神」是牛肉生產者能將優質加拿大牛肉端上餐桌的核心原因。對於土地、資源及照料的牛群，我們無不悉心管理。牛肉的飼育及放牧是一種家族生活方式，也是一種世代相傳並被寄予厚望的職業。加拿大牛肉的生產者為多世代、良心、專心、誠實、細心、親切友善、勤奮。牛肉生產者是他們的領域及土地上不斷進步的領導者。加拿大牛肉在每一個省分都有生產，它們就是您的本地牛肉。只要跨過城市的界線，您就能找到家族經營式的牛肉農牧場鄰居——他們對我們的鄉村社區及整體經濟做出了無比重要的貢獻。

事實依據：

- 飼育牛群在加拿大淵遠流長。加拿大牛群的飼育及放牧可追溯至300年前，這是加拿大立國及建立社區的根基。
- 加拿大的牛肉農牧場並非集約式農場，家族擁有及家族式經營是這裡一般常見的作法。加國農牧場的平均牛群數量為 63 頭。
- 2014 年，牛肉生產為加拿大創造了 510 億加元產值，較 2013 年增加了 44%。
- 不斷進步：2014 年，加拿大生產了 30 億磅牛肉，較 2013 年增加了 3.9%。
- 加拿大有 68,000 多個牛肉農牧場（相較之下，只有 2,700 位雞農）。

產品：

加拿大牛肉的目標就是不斷創造卓越難忘的飲食經驗。我們致力成為加拿大及全世界家庭渴求的優質蛋白質。我們知道加拿大牛肉是自然界最好的蛋白質來源之一，能夠培育、滋養並支持健康的生活型態。

高品質的加拿大牛肉以絕佳環境條件飼育，並採用最嚴格的分級標準。我們的北國氣候在夏季有充分日照，冬季有嚴寒氣候，這使加拿大得天獨厚，能夠培育出基因最優異的肉牛。加拿大有充足的放牧草地及作為飼料的穀物、乾淨的空氣與水，還有廣闊的空間任牧群徜徉其中。

事實依據：

- 加拿大的牛群飼育大量採用具溫帶牛基因的牛隻。此種牛群以味美多汁、軟嫩口感的穩定高品質而聞名。
- 我們主要的品種為安格斯牛 (Angus)、夏洛利牛 (Charolais)、赫裏福牛 (Hereford)、西門塔爾牛 (Simmental) 和里默辛牛 (Limousin)。多數牛群為混種品種，具備每種品種的最好基因。
- 嚴寒氣候使加拿大人常保健康，也對控制牛群疾病有所幫助。寒冷氣候使我們培育出更健康強壯的牛群。
- 以穀類 (如大麥及玉米) 飼育的牛群所產出的牛肉具有更多的油花。油花分布均勻的牛肉嚐起來更加柔嫩鮮美，而對飼餵進行管理也能使牛肉品質更加一致。
- 我們 85% 的牛群都在兩歲以下就已上市。年輕動物的肉質更加鮮嫩。

世界級品質標準：

加拿大擁有世界公認的科技優勢，也堅持誠信、良心、合法的經營方式。全球對於加拿大聯邦機構（如：加拿大衛生部及加拿大食品檢驗局）監督能力的背書，就是消費者能夠放心及信賴的依據。在加拿大，我們用心確實做對的事，加拿大在高品質、專業技術及透明度的聲譽是無與倫比的。

簡單來說，身為典型加拿大產品，我們相信加拿大出品必屬佳作。我們的分級制度是世界上最嚴格的標準之一。嚴謹及高標準的分級制度，代表品質穩定且符合消費者期待的頂級牛肉——也就是味美又柔嫩多汁的精瘦牛肉。

事實依據：

- 我們在1994年採納了最棒的牛肉分級制度，並將其加以改進，使消費者更容易理解，並對多項品質及一致性指標（如：油花分布、成熟度、牛肉色澤、脂肪色澤、肌肉及質地）提出更嚴格標準。
- 舉例來說，若在 AAA 等級牛肉中發現缺陷，該肉品不只是會遭到降級，而是會完全無法取得分級。
- 我們的食安規範及治理深植於加拿大文化，因此消費者也認定食用牛肉的安全是「理所當然」。
- 最佳作法範例：無線頻率辨識系統 (RFID) 耳標是來自加拿大的本土技術。這項技術能夠追蹤所有牧群中任何牛隻的來源，並持續對其終身追蹤。

永續經營:

加拿大牛肉產業在社會道德及責任方面有悠久的傳統，我們一向關心土地、水源、環境、動物照顧、生產、加工及研究等領域。永續經營是社會大眾關注的優先事項，消費者也對此議題展現了興趣、期待及理解。有鑒於此，加拿大牛肉產業不只是積極擁抱改變，更勇於帶頭迎向挑戰，以負責任的形象在消費者心中占有重要的一席之地。

我們的承諾不只是文字，也不只是商標或證書，或競爭利益團隊宣稱會做得更好的任何口號。我們對牛肉的永續經營承諾是堅實、全面且真誠的；我們提供的是一個永續經營平台，使社會大眾及消費者都能夠傾聽，並確認牛肉產業與他們站在一起，並為他們努力。

加拿大牛肉產業在永續經營方面已經成為全球佼佼者。在加拿大永續牛肉圓桌組織(CRSB)的領導及提供知識的協助下，我們已經踏上永續經營的旅程。CRSB 是多方利害關係人組成的平台，工作重點在於促進加拿大牛肉價值鏈的永續經營。永續採購有許多面向，而與社會大眾及消費者溝通永續經營的概念，其實非常複雜。CRSB 能夠提供知識及指導，協助您的事業符合加拿大牛肉品牌，並將您的故事作出區隔。CRSB 是大眾對永續牛肉的信心來源；透過與加拿大牛肉協會的夥伴關係，現在CRSB更成為永續牛肉領域中，消費者透明可信的最佳資訊來源。加拿大牛肉協會邀請您加入 CRSB，一同為牛肉產業作出永續經營的承諾。

歡迎造訪網站看更多資訊：www.crsb.ca。

事實依據：

- 加拿大永續牛肉圓桌組織(CRSB)於2013年創立，致力促進並推動加拿大牛肉產業的永續發展。
- 致力發展永續經營的一致定義。
- 正在擬定以科學為基礎的量測指標，指標包括：「該測量什麼」及「如何驗證：測量的過程及規則」。最終版將於2016年6月定稿。
- 加拿大農牧業者承諾，對省及聯邦政府所定之永續經營標準及最佳作法進行投資。其他共同參與標準制定的組織還包括野鴨基金會(Ducks Unlimited)、牛與魚協會(Cows and Fish)及世界野生生物基金會(World Wildlife Federation)。

我們把最好的加拿大都呈獻給您。我們必須訴說自己的故事，提供更多資訊，整個產業一起與消費者及社會大眾建立連結。我們邀請您加入我們的行列，一同參與對話。「我們只做對的事」—讓我們懷抱共同的承諾，一起在市場創造更多連結、創新與啟發。



CANADIAN BEEF

造訪「為何選擇加拿大牛肉」，眼見為憑：canadabeef.tw