

ほんものは

豊かな自然と心から



カナダ

カナダビーフ

自然が生み出す最高のビーフ



カナダが世界のトップ10に入るビーフ生産国なのはなぜでしょう？ それは簡単なことです。カナダでは最高の牛種を、清浄な自然環境の中で、最高の飼料を与えて肥育します。カナダの牧場・農場事業者は、誠実に土地を管理し、常に家畜を適切に世話しています。そして、カナダの生産・加工基準は、世界の顧客の要望を念頭に置いて、厳格に設定されています。生鮮でも冷凍でも、調理済み食品用の加工製品でも、常に健康的で最高品質のカナダビーフを顧客のみなさまにお届けすることを目指しています。

品質と多様性

カナダの肉用牛群は、肉の質の良さで知られるイギリスとヨーロッパ大陸の牛種を基に構成されています。カナダで多く飼育されている牛種には、アングス、ヘレフォード、シャロレー、シンメンタールなどがあり、これらはすべてやわらかく味わい深い霜降り肉の生産に適していることで知られています。

これらの牛種はまた、カナダの穏やかな気候にも特に適しており、生産者は牛種自身もつ高品質の肉を生み出す能力のみを基盤にして、肉牛を育てることが可能です。気温の高い他のビーフ生産地域では、高い気温に耐えられる牛種の特性を考慮する必要がある、それが製品の質に大きく影響してしまいます。

カナダは、数百万エーカーに上る広々とした牧草地と数百万エーカーの穀物畑に恵まれています。この二つの要素が相俟って、質の高い肉牛の生産を可能にしています。仕上げのフィードロットでは、カナダ牛は最適量の穀物を与えられ、消費者の要望に安定して応える質の製品が生み出されています。

カナダの牛肉産業はまた、多くの付加価値製品も開発しています。トリミングや熟成、成形、カッティングなどの処理により、顧客の望むスペックに合わせたカットや加工製品を提供することが可能です。ハラール認証、コーシャ、ナチュラル、オーガニックなどのスペシャルティ製品も、顧客の要望があれば対応することができます。

健康で安全

カナダビーフは、穀物肥育で高品質な牛肉市場向けに生産されており、その品質と安全性のためにバイヤーにとっての多くの利点があります。





カナダでは格付け制度が整備されており、最高格付けの牛肉には、ダークカッター（グリコーゲン不足による牛の筋肉の暗色化）や黄色の脂肪、肉のしまりやきめが劣悪、といった欠陥が含まれないよう確実にしています。このようにして、消費者にとっては最高の品質が、小売業・外食産業のバイヤーにとっては高い収益を上げる可能性が、確保されているのです。カナダの全国ビーフ格付け制度では、認定第三者機関であるカナダ・ビーフ格付け機関（Canadian Beef Grading Agency: CBGA）が独立の確認手続きを行なっています。認定を受けたビーフ格付者は、定期的にCBGAとカナダ食品検査庁の監査を受けます。

カナダの牛肉製品は、優れた品質が確保されているのみならず、世界でも屈指の安全性を備えています。カナダの牛肉生産業者は、常に食品安全を最重要事項としており、カナダで義務付けられている牛の個体識別や、家畜の疾病予防慣行と監視プログラムによって、潜在的な危険性が最小化されています。そして、問題が発生した場合は、すみやかな是正措置のために、迅速に問題を特定して発生源まで追跡します。

カナダ食品検査庁も、すべての製品がカナダの厳格な安全法令に適合するよう、サプライチェーン全体の監視を行っています。

カナダの牧場・農場事業者は、家畜と土地の管理に誇りをもって取り組んでおり、その事業慣行は、牛の扱い、給餌、牛舎、輸送についての基準を定めた業界規範により支えられています。消費者は、カナダビーフは「正しく飼育された」という確信を持ち、安心することができます。

際立つカナダの味をお試ください

細心の肉牛繁殖、注意の行き届いた牛の肥育、最新鋭の加工施設によって、カナダビーフの比類ない味と品質が生まれています。カナダのビーフ産業についての詳細は下記ホームページをご覧ください。

政府機関ホームページ

- カナダ農産食品貿易サービス
www.ats.agr.gc.ca
- カナダ農務・農産食品省赤肉関連情報ページ
www.agr.gc.ca/redmeat
- カナダ外務・国際貿易省
www.international.gc.ca

業界ホームページ

- ビーフ情報センター
www.feefinfo.org
- カナダ肉牛育種協議会
www.canadianbeefbreeds.com
- カナダビーフ輸出連合会
www.canadabeef.ca
- カナダ肉牛生産者協会
www.cattle.ca
- カナダ食肉協議会
www.cmc-cvc.com

