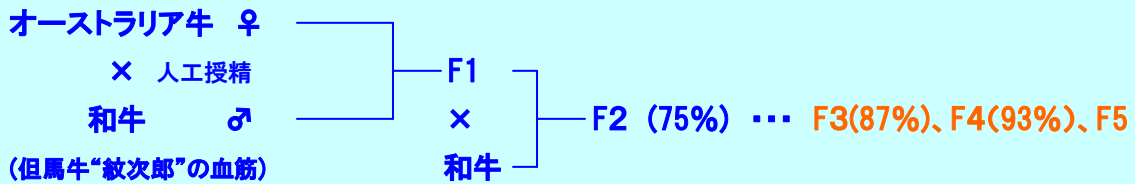




オーストラリア産和牛交配種

オークリーランチ・ブラックラベル



オークリーランチ・ブラックラベル は現在日本に輸入されているオーストラリア産牛肉の中でも最も高い品質の牛肉の一つです。F5 は日本の格付け A3～A4 に匹敵する品質でありながら、日本の A4 よりも割安です。

BSE および口蹄疫の清浄国であるオーストラリアでは「農場から食卓まで～Farm to Fork」を合言葉に掲げて、官民一体となって牛肉の安全性と品質保証への取り組みがなされています。“オークリーランチ・ブラックラベル”の生産においても、飼育されている豪州各地のフィードロットにおいて個体全てに取り付けた IC タグによる集中管理システムが導入されており、その安全性への取り組みが高く評価されています。

仔牛は 8～9 週間母乳で飼育した後、フィードロットで平均 400 日間 (最大 500 日間) 穀物肥育し 30 ヶ月で屠畜しています。飼育の過程では、成長ホルモン等の Chemical は一切使用されず、安心安全で高品質な商品の生産が心がけられています。



カナダ産ミルクフェッドポーク

GASPOR ～ガスポール～

カナダ・ケベック州の仔豚農家・セントカナットファームズでは 1999 年より GASPOR の開発と生産を行ってきました。「ミルクで豚を育てて欲しい」というあるレストランシェフの依頼から生まれた GASPOR は研究期間を経て 2004 年に販売を開始。販売以来、北米のトップシェフたちの評価を集め、現在は三つ星レストランでも使用されるに至っております。

GASPOR は仔豚を生後 3 週間、母豚の母乳で育てた後、ビタミンやミネラルを豊富に含んだ特殊配合のミルクで約 7 週間、体重が約 30kg になるまで飼育して生産されます。

現在はヨークシャー、デュロック、ランドレースの三元豚を用いており、日々、更なる肉質の向上を目的として交雑割合の研究が進められています。

仔牛肉のような淡いピンク色の肉質は、

どの部位もまろやかな風味ととろけるような柔らかさで、

脂肪はバターのような甘さとコクがあります。脂っさも無いので様々な調理に適しています。



JOYTAPAS ジョイタパス
TEL 090-1690-9181 E-Mail obayashi@joytapas.asia