

牧草豊かな国、ニュージーランドから 美味しい仔羊肉をお届けします。



南半球に浮かぶ周囲を海に囲まれたニュージーランドは、温暖多雨で豊かな自然環境に恵まれた島国です。BSEなどの深刻な家畜の病気からも隔離された、まさに理想的な畜産国です。日本と同様に四季がありながら、年間の気温差が少なく穏やかな気候で、北島の豊富な降雨と、南島の南アルプスからの清らかで豊富な水資源が、家畜の餌となる品質の高い牧草の生育を可能にしています。国土の半分以上が牧草地として利用され、牛や羊たちはストレスの少ない自然放牧で、クローバーやライグラスといった栄養価の高い牧草を食べてのびのびと育てられています。

・1984年、ニュージーランド食肉公社の100%出資によって設立されたアンズコ・フーズ・グループは、日本・アジア向けの羊肉輸出企業を目的とするニュージーランドの国策会社としてスタート。家畜の飼育から製品出荷までを一貫して行う独自の体制を確立し、世界各地の市場や消費者のニーズに合わせた食肉加工食品の製造・販売も行っています。北米、ヨーロッパなども加え世界の主要市場にマーケティング・販売拠点を保有するグローバル企業グループとして、安全で高品質な食肉の安定供給をしています。アンズコフーズ株式会社は、現在は民営化されたニュージーランドの大手食肉メーカーのアンズコ・フーズ・リミテッドの日本法人です。日本における羊肉取扱いトップで、ニュージーランドから日本に輸入されるチルド仔羊の約90%、チルドビーフの約80%以上を取り扱っています。

ニュージーランドは、もともと英国の食糧基地として開発された歴史があります。それは、ニュージーランドの温暖な気候と適度な降雨量によってもたらされる豊かな自然と豊富な牧草が羊の放牧に適していたため。1882年2月15日、初めての羊肉の輸出としてニュージーランドからイギリスへ冷凍貨物船が出帆され、以来130年以上にわたり羊肉を生産し世界中へ輸出しています。その間たえずこだわってきたのは食用としておいしさを追求した肉用種主体の羊肉生産と品種改良。そして、主な輸出先であるヨーロッパで好まれるおだやかで優しい味わいと繊細で柔らかい仔羊に仕上げるため、飼育期間は約4～6か月間と若齢で屠畜しております。



山折り
折れ線
(100m)



ショルダー / 肩

肩ロース付き。程よい脂身があるのでスライスして焼いても柔らかいです。

ロイン / 鞍下肉・背肉

フレンチ・イタリアンのレストランでメインディッシュとして扱われる最高級部位。中でもワカナユ スプリングラムは1月から3月の『旬』の時期に畜される仔羊のみに限定して生産される、屠畜後約4週間熟成、

最高の状態に達したときに急速凍結することで、一年中最高の状態の仔羊を提供することが可能です。

WAKANUI
SPRING LAMB by Anzco

タン / 内臓

ほのかにラムの香りがあり、耳たぶのような柔らかさで優しい食感。皮薄いため剥く必要がありません。



バラ

香辛料をきかせ、カリカリに焼き上げれば風味タップリの脂身が一斉に解け出し、ジューシーで柔らかい食感をお楽しみいただけます。



レッグ / モモ

内モモ、外モモ、しんたま、ランプで構成され赤身ながらやわらかい、ラムの良さが凝縮された部位。ヨーロッパではラムといえばこの部位。



シャンク / スネ

他の部位には無い独特の食感が楽しめます。海外ではスネの煮込みがポピュラーです。