

恵まれた大地 “タティアラ” で育った仔羊がTMCブランド になることができます



オーストラリア産仔羊の大きな市場はアメリカ、中東、そして中国です。これらの国では、その歴史の中で仔羊が一般的に食されているためにしっかりとした味わいを好む傾向にあります。その為、オーストラリア産の仔羊はニュージーランド産よりも大きく育ててから屠畜します。このことにより、オーストラリア産の仔羊はロース芯が太く見栄えがするだけでなく、赤身や脂肪の旨みも強いのが特徴です。とはいえ、肉用種として好まれるドーセット種との交配種 (F2) ですので、お召し上がりいただくとラム臭は最小限で、驚くほど食べやすい。もともとは若齢のニュージーランド産を好んで使用していたシェフでも、より濃いしっかりとした味わいを求めてオーストラリア産に切り替える方も珍しくありません。



タティアラブランド (Tatiara Meat Company)

羊大国オーストラリアのなかで最も歴史のあるブランドのひとつであるタティアラブランド。タティアラ (Tatiara) とはオーストラリアの先住民であるアボリジニの言葉で『恵まれた大地』という意味で、その名の通り、工場のある南オーストラリアは冷涼で質のいい牧草に恵まれており、仔羊の飼育のみならず、ワイン、牛肉、食用穀物、オリーブやラベンダーなどさまざまな農畜産物の産地としても知られています。海外には衛生基準厳しいことでも知られている、EU 諸国や、宗教的に厳しい戒律のある中東などを中心に輸出されている信頼あるブランドとして親しまれています。

ボーダータウン工場 (EST 1614)

農地に恵まれた南オーストラリア州とヴィクトリア州の境に位置し、1日約5000頭の羊肉を処理している小規模な工場ですが、環境の些細な変化を受けやすいラム肉の生産に適した最新鋭の設備が整っています。これらの設備投資により、高い生産性、食品としての安全性、安定し全ての生産を行っております。

