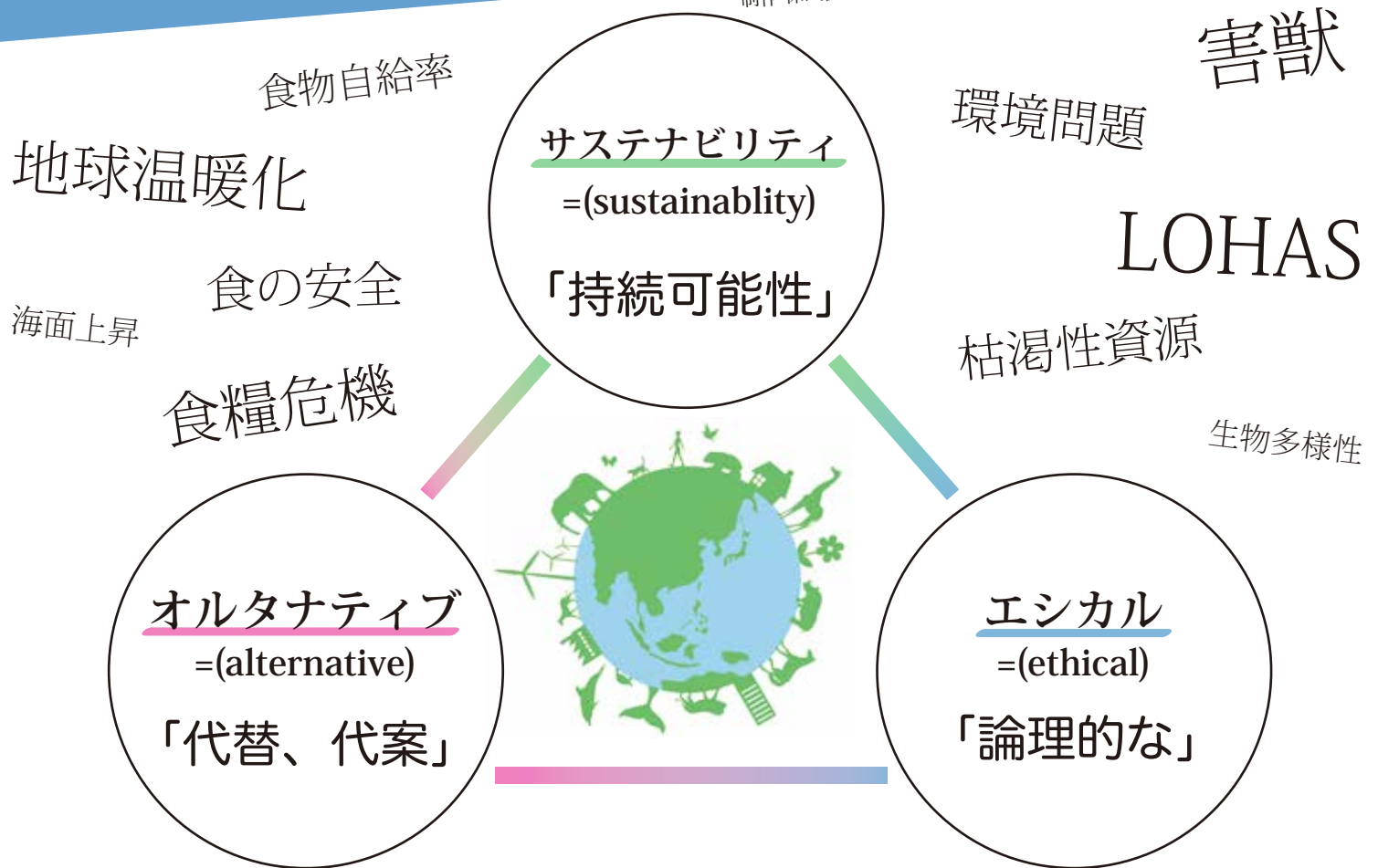


“今さら聞けない”でも知っておきたいこと

制作 株式会社マーム 東京都江東区森下 3-10-31 <https://www.ma-am.jp>



サステナブル (sustainable)

「持続可能」という意味、サステナビリティだと「持続可能性」。環境や社会のバランスを考え、世の中全体を持続可能な状態にしていく考え方のことです。もとは水産業界で、資源を大切にしながらも漁獲量を維持させるという意味合いで使われていました。

エシカル (ethical)

「倫理的な」という意味。難しく聞こえますが、“良心的に考えること”という考え方です。最近では環境や社会への考慮というニュアンスで使われていることが多く「エシカル消費」は社会問題の解決に貢献できる商品を購入する活動を指します。

オルタナティブ (alternative)

「代案、代替品」という意味。食の分野では、一般的な原料で作られる食品に代える、より健康的な代替品を意味します。白米に変えて玄米、ハンバーグの原料に畑のお肉を使用するなどが一例です。また、人口増加による食糧危機、環境問題などに取り組む方法として、虫やカンガルー、ダチョウやワニなど、一般的な家畜と比べても生産効率が良く栄養面も優れた資源の活用も意味します。

爆発的な人口増加による食糧危機、地球温暖化、水産資源の減少など、食べ物は環境問題と密接に関連しています。さまざまな課題を解決する1つの方法として、エシカルな消費(= 倫理的な)で貴重な資源をサステナブル(= 持続可能)にしていく試みがトレンドになっています。

ここでオルタナティブフードが問題解決に貢献するとして注目を集めています。全世界で生産される穀物は現在の世界人口で2倍以上の人々を養うことができると言われています。しかしながら、世界各地には8億以上の人々が日常生活もままならないほどの飢えに苦しんでいるといわれます。その1つの原因は、それらの穀物の半分以上が家畜に与えられるから。特に、本来は草食でありながら、カロリーの高い穀物を食べさせて太らせる肥育牛は、豊かな西側諸国だけで食べられる贅沢品で、その飼料効率は極めて低いです。実際、ビーフは全人口が消費するカロリーベースで2%にも満たないながら、その生産には全世界で農産業に使用される60%以上の土地を使用しているといわれます。こういった事実をベースに、ビーフでも牧草牛が各国で人気になっているだけでなく、少量の穀物と植物の葉や虫で育つダチョウ、人が食べられないような鶏肉でも元気に育つワニ、オーストラリアでは増えすぎてしまい駆除対象となっているカンガルーなどがその価値を見直されつつあります。



ステーキ
レアカツ
ロースト

【商品 ID:113000】

◆天然(ブラック)カンガルー
プレミアムグレード ミドルフィレ 約 500g

[エツト] 約 400g ~ 650g/pk [価格]

・オーストラリアの南の中心部の特定された地域で捕獲されたブラックカンガルー(Western Grey Kangaroo)のみを使用しています。この地域に生息しているマリー木などを食べて育ったブラックカンガルーの肉質は深みがあり、餌としている自然の草木の風味がします。お肉の味にクセがなく、さまざまな香辛料や調味料になじみやすいうえ、さっぱりとした食感。そして赤身の肉でありながら、とてもやわらかい特徴があります。ルーミートが人気なのは、低脂肪、高タンパク、低コレステロールだから、という理由だけではなく、添加物や抗生物質に汚染されていない体にやさしい健康食肉だということが、広く支持される理由のひとつです。



シチュー
煮込み
ロースト

【商品 ID:113001】

◆天然(ブラック)カンガルー
プレミアムグレード ランプ 2 枚入り 約 500g

[エツト] 約 400g ~ 650g/pk [価格]



フリット
唐揚げ
天ぷら

【商品 ID:113040】

◆オーストラリアン クロコダイル
ボンレスミート 約 700g

[エツト] 約 700 ~ 900g/pk [価格]

・ワニ肉はジューシーで、独特の晴らしい風味のある肉。ボンレスミートは、お腹・胸・肩肉のミックスし、骨を全て取り除いており非常に使いやすくロスの少ない人気の部位。低脂肪・低カロリー・高たんぱくで、上質のコラーゲンが含まれております。



ステーキ
グリル
ロースト

【商品 ID:113030】

◆ヤギテンダーロイン/ 山羊ひれ肉 約 1kg

[エツト] 約 1kg(約 80 ~ 100g/ 本)/pk [価格]

・主にオスが原料となりますが、食肉用を前提としているため幼いうちに去勢しております。この為、羊以上と言われるほどの強烈な匂い(特に脂肪)はありません。テンダーロインは、とても柔らかくクセも少ないので様々なお料理にお使い頂けます。



レアステーキ
タタキ
肉寿司

【商品 ID:113005】

◆オーストリッチ ミックスフィレ ケミカルフリー
自然育ちのダチョウ(ムネ系部位) 約 1kg

[エツト] 約 1kg/pk [価格]

・ダチョウは、鶏肉のイメージとは異なり、猪やカンガルーなどのゲームミート独特の真紅の色合いの赤身肉です。オーギー・ダチョウ肉は生後約 10 ヶ月未満のものだけを使用しておりますので肉の色合い、味わい、柔らかさの最高品質を常に保証致します。獣をイメージさせるクセや臭みはまったくありません。800 エーカー(およそ 3300 平方キロメートル)という広大な大自然の中の牧場で完全な放牧飼育。抗生物質や成長促進ホルモン剤など薬とは無縁のケミカルフリーです。

[ダチョウの部位名に関するメモ]

ダチョウのお肉となる原料は、そのほとんどがモモ肉周辺に集中しており、鶏のようなムネ肉は痩せてほとんどありません。このモモ周辺のお肉は約 17 種類のパーツに細かく分類することができます。中でも特に柔らかく大きく取ることができる塊がファンフィレと呼ばれ最も高価。それ以外は、フィレと呼ばれる 5 つの部位(Eye Fillet、Tournedos、Oyster fillet、Long fillet、Tenderloin)の何れかが含まれるミックスフィレ(ムネ系部位)、そしてステーキと呼ばれる 10 の部位(Small steak、Long steak、Big drum steak、Tender steak、Drum steak、Moon steak、Small drum steak、Rump steak、Minute steak、Flat drum steak)の何れかが含まれるミックスステーキ(モモ系部位)という規格とさせていただきます。



カルパッチョ
タルタル
ユッケ

【商品 ID:113006】

◆オーストリッチ ミックスステーキ ケミカルフリー
自然育ちのダチョウ(モモ系部位) 約 1kg

[エツト] 約 1kg/pk [価格]