

Saltbush Lamb

ソルト・ブッシュ・ラム オーストラリア



- ・ そんなソルトブッシュが生い茂る土地、ヴィクトリア州エチューカでソルトブッシュの葉を食べてのびのびと育てられるのが、「ソルトブッシュラム」です。あのプレサレと同様、塩分を含んだ草を食べて育っているため、非常に優れた肉質を持ちます。また月間生産数は300~400頭と限られており、オーストラリア国内でも大変稀少なラム肉です。
- ・ ソルトブッシュラムは発色がよく、非常に鮮やかな色をしています。また色持ちもよいのが特徴です。調理した肉はこの上なく繊細で柔らかくジューシー、豊富に脂を含みながらもしつこくなく、上品な香りと風味を持ちます。ビタミンEが豊富で、抗酸化作用が高く、通常のラムよりもさらにヘルシーです。

部位		1本当り重量	ケース入り数	ケース重量	kg当り単価	ケース単価 (目安)
ボンレスショルダー	エポール・ダニョー	2.0-2.2kg	6本入り	約13kg	3,200	¥42,000
スタンダードラック	キャレ・ダニョー	1.0-1.2kg	5本入り	約6kg	4,800	¥28,000
ボンインショートロイン ペア1リブ	セル・ダニョー	1.8-2.0kg	4本入り	約8kg	3,800	¥30,000
ボンインレッグ	ジゴ・ダニョー	4.0kg	2本入り	約8kg	2,500	¥20,000
ボンインシャンク	ジャレ・ダニョー	320-350g	2本x12パック	約8.5kg	2,500	¥22,000
ブレスト&フラップ	ポートルーン・ダニョー	1.8-2.0kg	5本入り	約9kg	2,200	¥20,000
テnderロイン	フィレ・ダニョー	40-50g	14本x6パック	約4kg	4,800	¥20,000

*チルド品につきましては、ケース単位にてのご予約、取り寄せとなります。日程等詳細はお問い合わせください。

*冷凍品につきましては、在庫状況、価格等お問い合わせください。