



純血 サフォーク・ホゲット

Purebred Suffolk · Hogget from New Zealand

世界最先端の羊肉飼育技術を持つニュージーランドで、
最高の肉質を求めて開発しました。

全く新しい羊肉の世界を
体験してください。



Ambrosia
株式会社アンブロジア

日本の羊肉のスタンダードを変えていく

アンブロジアでは、食肉生産大国で一般的に行われている大量生産型畜産ではなく、量や生産性よりも、他には無いとびぬけた肉質を追求した羊肉の生産を目指しています。ニュージーランド農業専門家とのパートナーシップの下、家畜の【品種】【血統】【成育段階(月齢)】【飼料】等、肉質を決定づける全ての要素にこだわり、選りすぐった生体を買付けます。完全放牧で飼料はグラスフェッドにこだわり、サスティナブルでヘルシーな食肉を日本の市場に広めたいとの思いで、商品開発に取り組んでいます。



一般的な、大量生産型の生産者からラムとして出荷される大半はオス羊で、メス羊も一定の割合で存在しますが、農場では区別していません。オス羊は去勢しないので一定の月齢が経つとオス特有の癖が出ます。イギリスでは、ラムとして販売される羊肉は、大方6ヶ月から8カ月齢までの仔羊に限定しますが、近年癖のないメス羊を12ヶ月齢以上に仕上げ、ホゲットとして提供することが料理人の間で広まってきました。

サフォーク

サフォーク種は、18世紀後半、イギリスで改良された肉用羊の品種です。その肉質の良さから多くの国で飼育されており、日本でも人気の品種です。ニュージーランドには、純血サフォークの繁殖農家が70軒あり、より優れた血統の改良に取り組んでいます。

ホゲット

血統の良いメス羊であれば、月齢が高くとも一般的に言われる羊の癖はなく、逆に月齢の若い羊にはない、しっかりとした深みのある赤身の味とクリーンな脂身が特徴です。ホゲットは今英国・ヨーロッパでも注目されています。

Makinzie サフォーク

ニュージーランドで、厳選された生後約8ヶ月のメス羊のみを指定繁殖農家より生体で購入し、契約肥育農家で栄養価の高い牧草飼料のみ与え、6ヶ月掛けて仕上げた、月齢14ヶ月齢の羊です。これまでにない、最高の肉質を追求したこだわりの羊肉です。

エイジド・フローズン

屠畜後3週間熟成の後凍結され、一年中最高の肉質の状態でお届けします。

商品名	商品画像	カット・規格	重量 パック形態
CFOラック 骨付きロース		背骨除去 バラ先付 肩甲骨付	約1.8kg/本 1本/パック
ショートロイン		キャップオン	約850g/本 4本/パック 約3.4kg/パック
チャックロール 肩ロース			約500g/本 4本/パック 約2.0kg/パック
ボンレス レッグ		大腿骨を トンネル状に くり抜き骨は すべて除去	2.5kg/本 1本/パック
チャンプ ランプ			750g/本 4本/パック

商品名	商品画像	カット・規格	重量 パック形態
テンドーロイン ヒレ			120-165g/本 3-4本/パック
ボンレス ショルダーミート 骨なし肩肉		肩ロース無し	約2.5kg/本 1本/パック
フォア シャンク 前すね			約500-600g/本 2本/パック 約1.0-1.2kg/パック
ハインド シャンク ともすね			約700-800g/本 2本/パック 約1.4-1.6kg/パック

各商品及び羊肉についての詳しい内容につきましては下記までご連絡ください。
また、ご希望の商品などにつきましてもお気軽にご相談ください。

