



～ アイスランドラムとは ～



アイスランドラムはアイスランドの文化遺産。

9～10 世紀頃、バイキングの移民者が島に持ち込んだ羊の直系子孫の原種であるアイスランドック・シープは、昔はヨーロッパ北西部で一般的に生息していた畜種の一つですが、現在は世界中でも限られた地域にしか生息していません。アイスランドの環境に順応した丈夫で寒さに強い、他の畜種と交雑が行われていない希少種の純血種です。羊飼いは何世紀にもわたる伝統から確立された方法で羊を育てており、2,000 件ほどの農家が牧羊に従事しており、広大な土地で低密度の飼育をしています。



高品質のラム肉を生産するため、アイスランドの農家は科学者と共に数十年も繁殖の研究を重ねてきました。

90%以上の羊がデータベースに登録されており、その情報を血統管理に活用しています。

アイスランドでは当初より高品質の肉を生産することに重点を置いて大きな筋肉を作ることを重要視してきましたが、20 年ほど前から脂肪を減らすことにも同様の力を注ぐようになり、10 年ほど前から飛躍的に品質が向上しました。

～ アイスランドラムの特徴 ～

◎成長ホルモンの使用は禁止されており、抗生物質の使用は厳しく規制されています。

◎恵まれた自然環境のなか、寒冷な気候、澄んだ空気、きれいで豊かな山水は、疫病や害虫から国土を保護しているため、殺虫剤と除草剤の使用は不要です。
他国で発生している動物の病気がアイスランドでは発生していません。

◎5 月に生まれた仔羊は、生まれて数週間後には安全で美しい大自然で放し飼いされ、海の近くから山まで自由に動き回りながらストレスなくのびのび育ちます。



◎秋になると、年に一度だけの出荷のため羊飼いは馬に乗り、牧羊犬を連れて羊の駆り集めに出かけます。彼らは山の至る所に建てられている山小屋に宿泊しながら1週間ほどかけて羊を集めて回り、出荷時の月齢は4ヶ月～5ヶ月と若く、平均枝肉重量は約16kgとなります。

～ アイスランドラムの魅力・美味しい理由 ～

1、アイスランドの羊は広々とした野生の牧草地を自由に動き回り、美しい山地で育ち、豊富な牧草地の草やベリーやハーブ類（スゲ、ヤナギ、ハマカンザシ、シレネ・アカウリス）など、栄養価の高い野生植物を食べているため、他の品種よりも早く成長し若い月齢でお肉になるので、筋肉繊維は細かく肉質が非常に柔らかく感じられます。



2、アイスランドラム肉の山本オリジナルスペック



国内に流通しているアイスランドラムは熟成期間もなく2フローズン（二重凍結）している商品となっています。冷凍・解凍を繰り返すうちに旨味成分が抜けてしまい、少しパサついた食感になり、肉色も悪くなってしまいます。古くからの純粋な羊【アイスランド古代種】本来のおいしさを味わっていただきたいと思い、肉の山本では現地に行き、更にパーツ成型時のカット指示や真空凍結方法などもレクチャーし、完全に肉の山本オリジナルスペックでの製造をしてもらっています。



1週間熟成させることにより、旨味成分が増し肉質が柔らかくなります。また、1フローズン商品なので国内に流通している他のアイスランド産ラム肉に比べて羊特有のクセも少なく、これまでとは異なる全く新しいラム肉となっています。昨今、消費者の健康への関心が高まるにつれて食品の安全性と栄養価が求められるようになってきている中で、アイスランドラムは、オメガ3脂肪酸と鉄分が多く含まれていて栄養価が大変高いのも特徴です。

アイスランドラム（肉の山本スペック）取扱部位



ラムショルダー

1パック/約1.2kg～1.4kg

1箱/8パック

真空冷凍



ラム肩ロース

1パック/約0.4kg～0.5kg

1箱/18パック

真空冷凍

