～　北海道産サフォークラムとは　～

「サフォーク」はイギリスのサフォーク州原産の品種で、肉用種の羊の中でも品質が高いです。
日本国内で消費されている羊の９９．６％が輸入されており、わずか０．４％の国産羊の中でも北海道産サフォークは０．１％しか生産飼育されていない希少価値の高い羊です。
北海道の大自然の中で育った純粋なサフォークラムは、臭みが少なく脂に甘みがあり、適度な脂身があり、少し歯ごたえがありながらも旨味をしっかり感じられる最高級のラム肉です。
ジンギスカン発生の地と言われる北海道でもなかなか食せないほど貴重な羊です。

出生から出荷まで一貫してここなっています

肉の山本取扱部位

規格：販売は半頭セット（約１０ｋｇ）・冷凍