

食肉総合卸バイヤーが その魅力を紹介！

ミート・ザ・ミート

meet the meat

第2回 アイオワプレミアム アンガスビーフ

国内外の良質な食肉との出会いを通して、
実際に目で見た飼育環境や特長、
その食肉ならではの魅力をご紹介します。



アイオワプレミアムアンガスビーフは、ステーキやローストビーフに最適な肉本来の旨味が感じられる赤身を持ち、ジューシーで柔らかく、サシと赤身のバランスの取れた肉質が特徴。赤身がしっかりあるため食べごたえもあり、USビーフを知る人たちが好む王道の牛肉と言える。



一般的に体毛の51%以上が黒ければアンガス牛を名乗れるところ、アイオワプレミアム社では、全身の体毛が黒いものだけを選別。また、多頭数を一齐に肥育するフィードロットが主流な中、仔牛は母牛と親子一緒に放牧で飼育され、乳離れすると屋根のある牛舎へ移して肥育される。



こちらは入荷したばかりの新商品「トマホーク」。1本1.0~1.5kg、長さは45~53cmとなかなかのインパクト。



視察時、冷蔵庫内での枝肉の検品の様子。アイオワ・プレミアム社の本社工場では生体の搬入からと殺、カットまでを行う。

アイオワプレミアム社では、独自の基準によって全身が黒い体毛の牛だけをブラックアンガスと呼んでブランド化。世界50カ国以上へ輸出されている、まさにプレミアムなアンガスビーフと言えるのです。

アメリカの内陸部に位置するアイオワ州の気候は、年間を通して比較的温暖で、四季があり、適度な寒暖差もあるため、良い牛が育ちやすい環境とされています。アメリカの中で高品質な牛の産地として知られるネブラスカ州のインタステート80が、アイオワプレミアム社の近くを通っており、ほぼ同じ緯度に位置しています。今年の4月に視察で訪れた際、広大な土地にはまだ雪が残り、北海道と似た印象を受けました。今回ご紹介するのは、そんなアイオワで生産されている、アイオワプレミアム社の「アイオワプレミアムアンガスビーフ」です。

牛肉にはさまざまな銘柄がある中で、アイオワプレミアム社のアンガスビーフならではの特徴がいくつかあります。まず、アメリカやオーストラリアでは、大企業や大農場主がフィードロット (feedlot) と呼ばれる多頭数集団肥育場で濃厚飼料による肥育をするのが一般的なのに対し、家族経営の小規模農家で牛一頭一頭を細やかにケアしながら飼育されていること。最初は母子ともに放牧で育ち、乳離れすると、日本のように屋根があつて雨風がしのげる牛舎へ移され、地元アイオワ産のコーン由来の栄養豊富な飼料で肥育されるのです。

そしてもう一つ、日本でもおなじみのアンガス牛やブラックアンガスには明確な定義がなく、日本で流通しているアンガス牛は、体毛の51%以上が黒ければOKとしているのが一般的です。アイオワプレミアム社では、独自の基準によって全身が黒い体毛の牛だけをブラックアンガスと呼んでブランド化。世界50カ国以上へ輸出されている、まさにプレミアムなアンガスビーフと言えるのです。

Iowa Premium Angus Family Farm Raised • Black Angus

問い合わせ
川島食品株式会社
☎03-3325-0530
東京都杉並区方南1-26-7
<http://www.kawashima-s.co.jp>
創業84年を迎えたレストラン卸の企業として、都心部のイタリア料理、フランス料理を中心に、3300店のレストランや飲食店と取引がある。



視察時、農家のみなさんと。多くの生産者がコーン農家と畜産を兼業しており、コーンの皮を発酵させたもの、グルテンミールを加えたものなど、各生産者ごとに工夫してコーン由来の飼料を作っている。



アイオワ州は全米1位のコーンの生産量を誇り、アイオワプレミアムアンガスビーフの主な飼料としても使われている。写真手前とその奥がコーン畑。中央に見えるのは母牛（妊娠牛）のストックヤード。

アイオワプレミアムアンガスビーフを特売中! ※公式サイトから特売チラシがダウンロード可能