

# 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4回 ソルトブッシュラム

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。



ソルトブッシュラムの品種であるドーバー種の起源は1930年代頃といわれ、南アフリカでドーセットホーンとブラックヘッドベルシアン種の交配により開発されたのが始まり。過酷な気候条件でも育つ肉用羊であり、高品質なラム肉が生産できる品種として2001年にホワイトドーバー種が導入された。

「ソルトブッシュラム」は、オーストラリアの限られた地域でのみ生産されている特殊なラム肉です。最大の特徴は、降雨量が非常に少なく乾燥した地域で育っていること。夏場の気温は50度近くまで上昇し、塩分が高く通常の植物はほとんど生育しない土壌深くに根を張り、余分な塩分を排出することで自らを守りながら生育する植物がソルトブッシュです。それを食べて育つのがドーバー種の「ソルトブッシュラム」。羊の品種は約1000種もある中、ドーバー種は乾燥や高温といった過酷な気候条件でも生き抜ける耐性を持っています。

ソルトブッシュラムは100パーセント放牧で育ち、化学飼料無添加、ホルモン剤や成長促進剤を使わず、ソルトブッシュを中心に食べて育つため特徴的な風味に仕上がります。ラム臭さは少なく、肉の味や旨味がしっかり感じられ、グラス臭が苦手な人でも食べやすいと言えます。天然ミネラルが豊富なラムとして、しばしばフランス産の「プレ・サレ」と比較されますが、プレ・サレが海のそばで育つ

れますが、プレ・サレが海のそばで育っているのに対し、ソルトブッシュラムは内陸部の乾燥地帯で育っているという点が大きな違いです。



#### 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  
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。

ソルトブッシュラムの農場入口は、最も近い所でポート・オーガスタ空港から約1時間。東京都2つ分の面積を、飛行機で移動しながら11人のスタッフで管理している。オーストラリア国内での受賞歴も多く、品質への評価も高い。



写真右がソルトブッシュラムの骨つきロース、左は骨つきもも肉。繊細でしっかりした旨味が感じられる手頃な価格帯のプレミアムラムとして、フランス料理レストランを中心にニーズが高まっている。



ソルトブッシュラムを特売中! ※公式サイトから特売チラシがダウンロード可能