



Wine lamb
AKABIRA SHEEP RANCH

Wine lamb

エルム山麓ワインラム

ワインラムは、羊独特の臭みを最小限に抑えるため、放牧をしておりません。その為、健康状態を維持するため、近隣のワイナリーで発生した葡萄の搾りカス（リース）を、飼料として与えています。このことにより、穀物肥育で不足しがちな栄養素を摂取し、より負担の少ない穀物肥育を可能としております。



ミルクラム 究極の乳飲み仔羊

生後間もない離乳前仔羊、
淡いピンクの身と独特の食感。



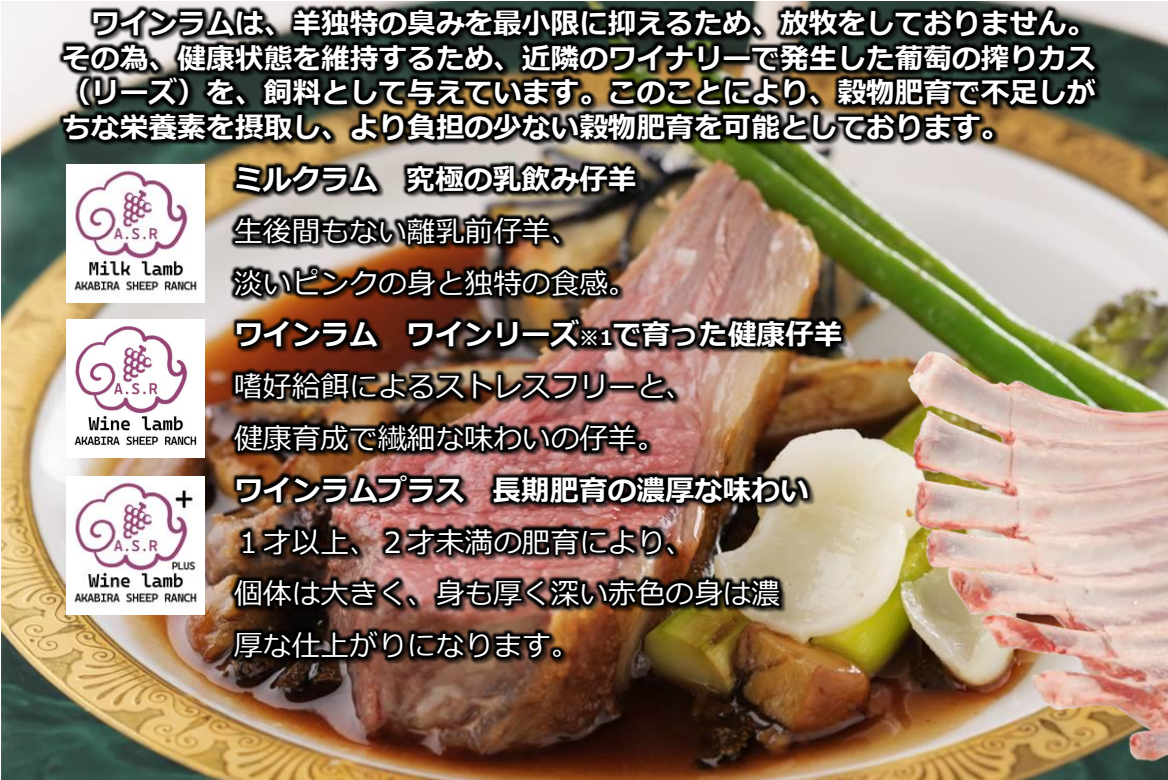
ワインラム ワインリース※1で育った健康仔羊

嗜好給餌によるストレスフリーと、
健康育成で繊細な味わいの仔羊。



ワインラムプラス 長期肥育の濃厚な味わい

1才以上、2才未満の肥育により、
個体は大きく、身も厚く深い赤色の身は濃厚な仕上がりになります。



北海道赤平市を見下ろすエルムケップ山、その中腹に牧場があり、夏は清々しい風が吹き抜け、冬は深い雪に閉ざされます。羊は季節を敏感に感じ、1月からは一気に出産が始まります。

商品規格

商 品 名	Wine lambワインラム	
品 種	交雑種	
原 産 地	北海道産（赤平市）赤平めん羊牧場	
ラインナップ	ミ ル ク ラ ム	60~90日で出荷（成育により調整）
	ワ イ ン ラ ム	~365日で出荷（成育により調整）
	ワ イ ン ラ ム プ ラ ス	~730日で出荷（成育により調整）
パ ッ キ ン グ	株式会社アイマトン 滝川工場	
数 量 規 格	パーツごと ※詳しくは商品一覧をご覧ください。	
保 存 温 度	チルド：5℃以下の冷蔵保存	冷凍：-18℃以下の冷凍保存（リキッド冷凍）
賞 味 期 限	チルド：製造から30日	冷凍：製造から2年（解凍後は冷蔵で2日間）
出 荷 時 期	8月末～終了まで（ラインナップにより異なります。）	





フレンチラック

状態 チルド/フローズン
 包装 シュリング真空包装
 量目 (Kg) 1.2~1.8

8リブで、肋軟骨にて切断している為、豪州カットとは異なります。手処理ですのでカットがとても自然です。冷凍品はリキッド急速冷凍で凍結しています。

ネック



状態 チルド/フローズン
 包装 シュリング真空包装
 量目 (Kg) 0.2~0.4

頸部からカタロース先までの骨なしパーツです。冷凍品はリキッド急速冷凍で凍結しています。

カタロース



状態 チルド/フローズン
 包装 シュリング真空包装
 量目 (Kg) 0.6~0.8

ネック肉下~第5番肋骨までの骨なしパーツです。冷凍品はリキッド急速冷凍で凍結しています。

ランプ



状態 チルド/フローズン
 包装 シュリング真空包装
 量目 (Kg) 0.4~0.6

骨なしの臀部、イチボは付属しません。冷凍品はリキッド急速冷凍で凍結しています。

シタマ



状態 チルド/フローズン
 包装 シュリング真空包装
 量目 (Kg) 0.8~1.2

太腿部位で、マルカワ、トモサンカクが付着します。冷凍品はリキッド急速冷凍で凍結しています。

ボーンインシャंक (スティンコ)



状態 チルド/フローズン
 包装 シュリング真空包装
 量目 (Kg) 骨無0.2~0.3
 骨有0.4~0.6

骨付、骨無が選べます。冷凍品はリキッド急速冷凍で凍結しています。

シンゾウ



状態 チルド/フローズン
 包装 真空包装
 量目 (Kg) 0.4~0.6

開いて洗浄済です。冷凍品はリキッド急速冷凍で凍結しています。



セル (ヒレ付)

状態 チルド/フローズン
 包装 シュリング真空包装
 量目 (Kg) 1.0~1.5

腰椎にショートロンとヒレが両面に付着した骨付のパーツです。冷凍品はリキッド急速冷凍で凍結しています。

ショルダー



状態 チルド/フローズン
 包装 シュリング真空包装
 量目 (Kg) 1.5~2.0

骨なしの前足肉で、スネは付着しません。冷凍品はリキッド急速冷凍で凍結しています。

バラB



状態 チルド/フローズン
 包装 シュリング真空包装
 量目 (Kg) 2.0~2.5

骨なしのバラ、ラック採取の関係上、一部欠ける部分があります。冷凍品はリキッド急速冷凍で凍結しています。

ソトモモ



状態 チルド/フローズン
 包装 シュリング真空包装
 量目 (Kg) 1.5~2.0

ナカニクとも呼ばれます。イチボとハバキが付着します。冷凍品はリキッド急速冷凍で凍結しています。

ウチモモ



状態 チルド/フローズン
 包装 シュリング真空包装
 量目 (Kg) 0.8~1.2

太腿内側の部位で、キャップ付着します。冷凍品はリキッド急速冷凍で凍結しています。

レバー



状態 チルド/フローズン
 包装 真空包装
 量目 (Kg) 0.5~1.0

肝臓、個体により大きさに幅があります。冷凍品はリキッド急速冷凍で凍結しています。

その他内臓



状態 チルド/フローズン
 包装 シュリング真空包装
 量目 (Kg) 各パーツによる

イブクロセット、ハラミ、タン等を指定可能です。冷凍品はリキッド急速冷凍で凍結しています。

シュリング真空包装とは：特殊な熱収縮する真空包装のことで、83℃2秒の瞬間加熱にて表面殺菌しています。その為バキューム真空とは違い、解凍後も袋内の気圧が変わらない為、ドリップが出にくい構造になっています。