

# 幻のアメリカンラム

良質なタンパク質源で低脂肪・低カロリーのスーパーフード

ラム肉は、ビタミンB群、鉄、亜鉛、リボフラビンを含み、不飽和脂肪酸が豊富とまさにスーパーフードです。脂肪燃焼効果を上げ、血圧・コレステロール値・体脂肪を下げる働きがあるとされるL-カルニチンが、豚肉の2倍、牛肉の1.5倍以上含みます。また脂肪の分解や悪玉コレステロールを減少させる働きがあるオレイン酸を含む不飽和脂肪酸を他の食肉と比べ格段に含んでいます。



FARMLAND  
TRADING  
Pride and Joy from Nature

ファームランドトレーディング株式会社 食肉営業部  
〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷3-53-3

☎ 03-5786-1048

✉ [info@farmland.co.jp](mailto:info@farmland.co.jp)



1964年創業のスーパーファーム社は、アメリカンラム市場の先導者として、高品質のラム肉を生産するために、1000を超える優良ラム生産者と提携し、責任ある資源管理、適切に羊を取り扱う動物愛護を積極的に取り入れ、持続可能なビジネスモデルを常に追求し続けています。

カリフォルニア州ディクソンとコロラド州デンバーにそれぞれ加工場を所有し、2か所の加工場でと畜される数は、年間約70万頭、全米のと畜総頭数の35%を占めています。2016年に建て替えられ最新鋭の設備を導入したディクソン工場（EST. 2800）は、2018年8月に全米にて日本向け輸出認定施設の第1号として登録されました。

2022年には、羊業界の更なる発展を目指し、疾病を考慮した遺伝子研究や栄養学観点からの飼料作りで羊を飼養する業界初となるシープ・ディスカバリー・センターをユタ州に設立しました。

## アメリカンラムのポイント

アメリカで飼養されている多くの羊は、肉用の交雑種です。

- 大型の肉用であるサフォーク種を中心に、多目的用（毛用・肉用）種である母羊と交配させた交雑種が主体
- 出荷前の約45日間、専用の肥育場で良質なトウモロコシなどの穀物飼料を給餌
- 羊肉特有の臭みやクセもなく、肉厚でジューシー、たんぱく質も豊富な肉質に仕上がります
- グラスフェッド主体の他国産に比べて、ラックやロインの芯が大きく、骨に対しての肉量・歩留り率が高い
- USDA（アメリカ農務省）による厳格な格付システムで品質を徹底管理
- 飼養頭数が絶対的に少ないため、非常に希少性が高い



詳しい説明はこちら



### 肉用の交雑種

スーパーファームのラムは、やわらかくまろやかな風味の肉用のサフォーク種を中心に、多目的用種と交配させた交雑種です。羊毛用種やグラスフェッド主体の他国産に比べ、個体が大きいのが特徴です。



### 放牧

提携牧場は、持続可能な生産体制を維持しています。近隣のワイナリーや太陽光発電事業所内で放牧されたり、近年では山火事対策として劇的な効果をあげています。年間を通して常に高栄養な若草が食べられるように、放牧地を確保しています。



### 穀物肥育

出荷前の1ヶ月半ほど、良質なトウモロコシを中心にした穀物飼料が給餌されます。これにより赤身と脂肪交雑に優れ、臭みの少ないマイルドな風味に仕上がります。これにより春季に限らず、通年供給が可能となります。

## 主要商品の紹介

ショルダー（ネット有）

フレンチラック

ロイン

ロインホール

レッグ



※その他の部位もございます。お気軽にお問い合わせください。