フランス産 マトン

ロックフォールチーズ 生産用メス羊

Brebis issue du bassin laitier de Roquefort

1,500日以上 穀物肥育

世界三大ブルーチーズ
ロックフォール A.O.P.

JORF n°21 du 25 janvier 2001 page 1283
texte n° 35/Decret du 22 janvier 2001 relatif a l'appellation d'origine controlee ≪ Roquefort ≫

ロックフォールチーズ生産用に飼育される ミルキーでコク深い濃厚なマトン

世界３大ブルーチーズとして知られるロックフォールチーズはAOP（原産地呼称保護）にも指定されており、原料として使用される羊乳も、羊の飼育地域や品種などが規定により定められています。

飼育地域はフランス南部アヴェロン県ロックフォール村を中心とした「ロックフォール酪農地域/BASSIN LAITIER DE ROQUEFORT」と呼ばれる地域に限定されており、そこで育てられるラコーン種を主とする羊は、濃厚な乳を出すよう、牧草だけなく、干し草や穀物など栄養価の高い飼料で長期肥育されます。

その肉質はミルキーでコク深く、サシのはいった甘味のある脂を持つため、旨みが強く、輸入開始以来、多くのお客様に高い評価をいただいています。

フランス南部オクシタニー地域圏、タルヌ県にある小さな町ラコーヌ（Ｌａｃａｕｎｅ）の名が由来といわれいるラコーン種羊は頭が細長く、真横に伸びた細長い耳が特徴で、その乳はロックフォールチーズなどの原料に使われています。

取扱い部位

C：冷蔵 / チルド商品　F：冷凍 / フローズン商品　受：受注発注品　※規格・在庫状況についてはお問い合わせください。

単品商品

263B843-BGARD F
チャックロール（肩ロース）
冷凍・約0.6-0.9kg/P(IP)(V)・約16P

263B841-BGARD F
ボンレスショルダー（骨抜肩肉）
冷凍・約1.5-2.1kg/P(IP)(V)・4P

263B8E3-BGARD F
ボンレスフルロイン（ロース）
冷凍・約0.8-2.4kg/P(IP)(V)・4-8P

263B871-BGARD F
ボンレスレッグ（骨抜モモ）
冷凍・約3-4kg/P(IP)(V)・4P

263B8E2-BGARD F
テンダーロイン（フィレ）
冷凍・約0.1-0.2kg/P(MP)(V)・2P/PK・約24PK

お問い合わせ：

トリプ・トレーディング株式会社
TOP TRADING CO.,(FAR EAST) LTD.

●大阪：〒556-0021 大阪市浪速区幸町２丁目2-20（清光ビル）
TEL：06-6567-6722（代） FAX：06-6567-6615

●東京：〒101-0032 東京都千代田区岩本町３丁目3-6
（井門岩本町ビル）
TEL：03-5821-1180（代） FAX：03-5821-1197

●札幌：〒063-0832 札幌市西区発寒12条14丁目1076-5
TEL：011-669-7330 FAX：011-669-7333

●福岡：〒812-0008 福岡市博多区東光２丁目2-22
（第一平野ビル）
TEL：092-432-2050 FAX：092-432-2051

250B-2210-08