

プロ向け  
オーギー・ラム  
レシピブック  
Vol. 2

# The LAMBASSADORS



## はじめに

オーストラリア産ラムは、さまざまな料理に最適な食材として、世界中のクリエイティブなシェフたちの人気を集めています。

2015年、私たちはそんなオーストラリア産ラムをもっと多くの日本のシェフの皆さまに試していただきたいと考え、ラム肉に対する私たちの情熱に賛同する日本の食のプロフェッショナルを集めた野心的なプロジェクト『ラムバサダー』をスタートさせました。最初は9名で始動したラムバサダーも今では16名に増え、それぞれがたくさんの素晴らしいアイデアを共有しています。

このレシピブックは、そんなラムバサダーたちによる第2回オーストラリア合宿の集大成です。ラム肉に対する彼らの熱意や創意工夫を満載した本誌を、ぜひお楽しみください。

ビバラム レボリューション!

Australian lamb is popular around the globe as a perfect choice for creative chefs and we want to inspire more Japanese chefs to try for themselves.

'Lambassador' is an ambitious project that brings together Japanese food professionals who share our passion for the product.

This booklet is the result of our second Australian tour – so now there are 16 Lambassadors sharing their great ideas.

Viva lamb revolution!

MLA豪州食肉家畜生産者事業団  
駐日代表 アンドリュー・コックス

Meat & Livestock Australia  
Andrew Cox



### LAMBASSADORS:

Shankar Noguechi / Fumiko Ishikawa / Koji Azuma / Tomoharu Shono  
Curryman / Yukari Miyajima / Hal Yamashita

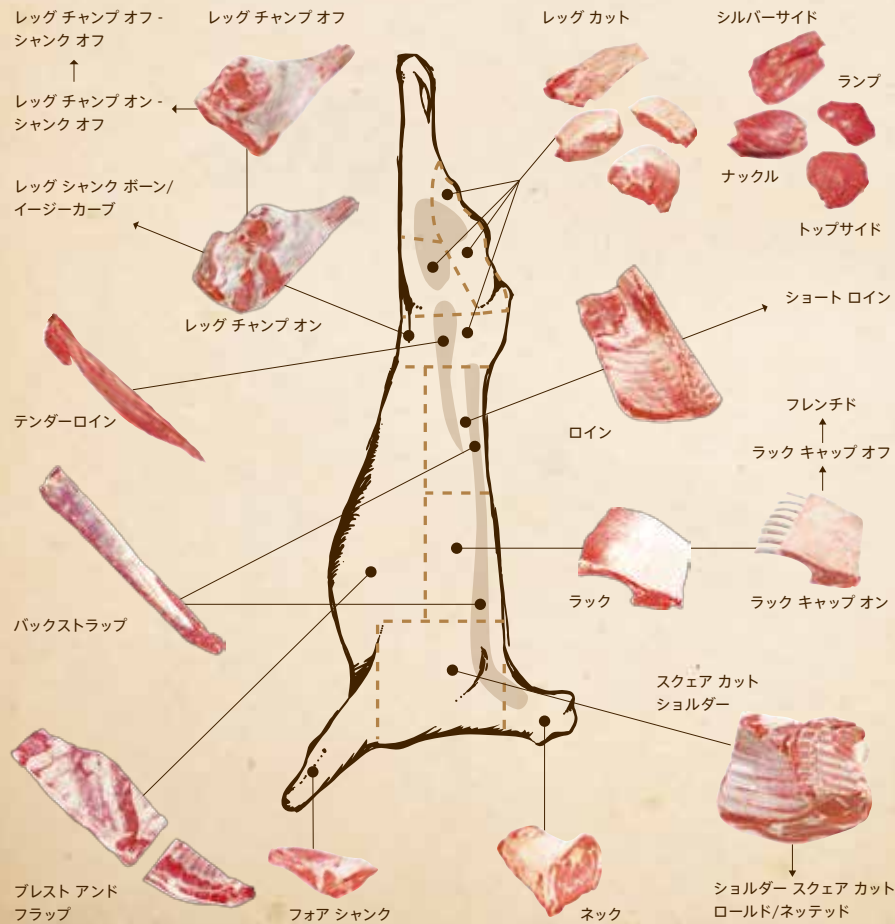


# LAMB PEDIA



“ラム肉のことなら任せとけ!”と胸を張るあなたも、“実はよく知らないんだよね…”な正直な人も、  
 とっておきのレシピの前に、まずは「ラムベディア」。  
 知れば知るほど、その奥深い魅力にきっと気づくはず—。

## CUT CHART

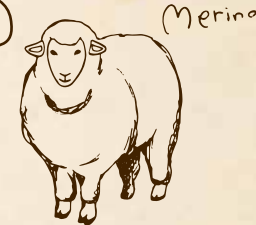


## ABOUT AUSSIE LAMB

ヒツジもいろいろ 個性豊かなオーストラリアの4品種

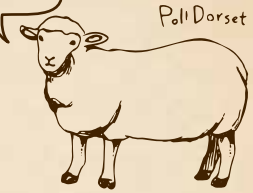
ひと口に「ヒツジ」と言っても、その種類はなんと世界に**1,000品種以上!**  
 そのうち、オーギー・ラムのふるさとオーストラリアで主に飼育されているのが次の4品種だ。  
 さらに、この4種を交配させたよりよい肉質の羊も南の大地ですくすくと育っている。

メリノ種



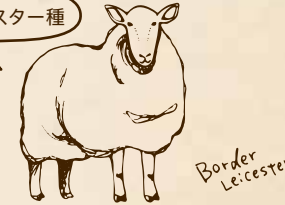
お肉だけでなく、羊毛も最高品質!  
 羊毛生産を目的に飼育されるヒツジの代表品種で白い毛色は染色が容易。体質が強く、放牧に適しています。

ドーセット種



繁殖期が長く、肉生産に最適!  
 英国南西部ドーセット州原産で、角が無く、繁殖シーズンが長いのが特徴。食肉用・羊毛用に利用されています。

ボーダーレスター種



早熟で早く太り、高い産肉性!  
 原産はイングランドとスコットランドの境にあるボーダー地方。成長スピードが速く、食肉用に適しています。

サフォーク種



大型で肉づきがいいのが自慢!  
 英国原産の大型肉用種で、肉づきと肉質の良さが特徴。日本も含め、世界各地で肉生産に利用されています。

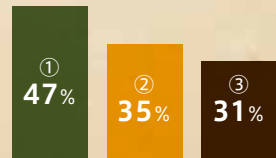
アンケートが教えてくれるラム肉のポテンシャル

Source:MLA Global Consumer Tracker, 2016

日本の消費者に聞きました /

**Q** なぜ、ラム肉を買わないの?

- A** ①馴染みのない食材だから **47%**  
 ②お料理できないから **35%**  
 ③入手できないから **31%** (複数回答)



このアンケート結果から見えてくるのは、日本ではまだ、ラム肉に対する認知が十分には進んでいないという事実。裏を返せば、日本におけるラム肉のマーケットはまだ“ブルー・オーシャン”。その魅力や価値に気づいてもらえさえすれば、今とは比較にならないほどポピュラーな食材になる“伸びしろ”があるということだ。

# Recipe

いよいよここからは、オーギー・ラムを知り尽くした

個性豊かなシェフたちが魅せるシズル感溢れるショーケース。

ラム肉という素材の奥深い魅力と持ち味を

巧みに引き出すその妙技の数々をご堪能あれ—。



# Surf & Turf ~Mongolian Dream~

## 遊牧民の夢

皆さんをご存知のしゃぶしゃぶは、  
遊牧民族の羊肉を薄切りにし、加熱した料理が元。  
遊牧民が目指した海の宝である鮑をしゃぶしゃぶにし  
「鮮」「Surf & Turf」としました。  
ソルトブッシュラムのミネラル感を引き出した料理です。

### [ 材 料 ] 1人前

A	ラムヒレ肉	20g	B	アーリーレッド	適量
	蒸し鮑 薄切り	3切れ		マイクロコリアンダー	3つ
	羊上湯	30cc		ポリジ(プーラッシュ)	1つ
	鮑の蒸し汁	適量		金箔	適量
				韓国唐辛子 一味	適量

### [ 調 理 方 法 ]

- ❶ 水5ℓに鶏2kg、豚1kg、葱、生姜を入れて煮出し、濾す。
- ❷ ❶に羊挽肉300g、金華ハム100g、陳皮、白胡椒、棗を加え羊上湯を取る。
- ❸ 処理した鮑を酒、葱、生姜と共に真空にし4時間蒸す。
- ❹ ラムのヒレ肉をオイルバス60℃で加熱し、3枚の薄切りにする。
- ❺ ❹と薄切りの鮑、Bをそれぞれ器に盛る。
- ❻ 羊上湯、鮑の蒸し汁を合わせ、塩で味を調え、水溶き片栗でとめる。
- ❼ 客席で器にスープを注いで完成。



### 東 浩 司

Chi-Fu、Az、ビーフン東 オーナー・シェフ  
J.S.A. 認定ソムリエ

赤坂維新號グループで修行後、2006年、新橋ビーフン東にて料理長に就任。2009年、ソムリエ資格を取得し、ワインスクールアカデミー・デュ・ヴァン銀座校にて講師を務める。2011年、大阪でChi-FuとAz/ビーフン東の2店を開業し、ミシュランガイド2013でChi-Fuが1つ星を獲得。2014年には世界中国料理大会で日本人初の3位入賞を果たす。皇室御用達の中華ちまきからモダンチャイニーズと幅広い料理の創作、虎ノ門ヒルズカフェや低糖質カフェのプロデュースなど、活躍の場は広い。



## Encounter with lamb and sumac

### スマック香るオージー・ラムのもも肉のロースト

オージー・ラムのもも肉を使用し、繊維の柔らかい部分はローストに、しっかりとした部分は煮込みにしてガルニチュールに。  
オーストラリアで出会ったスパイス、sumacと合わせました。



[ 材 料 ] 4人前

〈もも肉のロースト〉

もも肉 ロースト用 300g

sumac 適量

[ 調 理 方 法 ]

- ①もも肉は丁寧に筋を取り除き、塩、コショウ、sumac、オリーブオイルでマリネをする。
- ②ウォーターバスの中で優しく火を入れ、最後にフライパンで表面に焼き色をつける。



〈ガルニチュール〉

もも肉 煮込み用 200g

ミルポワ(玉葱、人参、トマト) 適量

ポレンタ 20g

牛乳 80g

メープルシロップ 6g

生クリーム 15g

クミン 1g

塩 1g



[ 調 理 方 法 ]

- ①もも肉を3cm程の大きさにカットし、塩、コショウをして表面を焼く。
- ②ミルポワとともに3~4時間煮込み、肉をほくして煮汁と絡める。
- ③ポレンタ、牛乳、生クリーム、メープルシロップ、クミンを鍋で炊き、パットに平らに延ばす。
- ④ポレンタの上に煮込んだもも肉を重ね、セルクルで抜く。

〈羊乳チーズのソース〉

ロックフォール 30g

サワークリーム 100g

生クリーム 10g

[ 調 理 方 法 ]

柔らかく戻したロックフォールに、サワークリーム、生クリームを加え、混ぜる。



宮島 由香里

アジュール フォーティーファイブ スーシェフ

製菓専門学校を卒業後、都内のレストランで約5年間、パティシエールとしてレストランデセルを学び、2007年、丸の内「ヌーヴェルエール」のオープンとともにシェフパティシエールに就任。料理へのさらなる可能性を追い求め、パティシエとして働きながらフランス料理を学ぶ。そして2010年同店のスーシェフを兼任、2014年にはシェフに就任した。パティシエールというルーツを持った女性フレンチシェフという独特な感性を活かし、繊細で華やか、そして優しさのある料理を創作する。2016年、ザ・リッツ・カールトン東京ミシュラン1つ星獲得のメインダイニング「アジュール フォーティーファイブ」のスーシェフに就任。

## Spicy Lamb Soba

### まぜひつじ

オージー・ラムの挽肉とショルダーを使った麺料理。  
ラム肉をメインに、パクチー、ニラ、九条葱、もみ海苔、  
ナッツ等を麺の上に配置。  
全ての具材をまぜる事でラムの味わいと各食材の風味が重なり、  
コクのある奥深い味わいになります。



#### [ 材料 ] 1人前

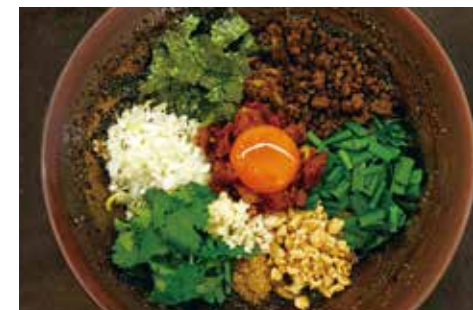
太ちぢれ麺 200g ラム醤油ダレ 50g 昆布水 30cc

#### < トッピング食材 > ※各適量

・パクチー・ニラ・長葱・もみ海苔  
・辛タレに和えたラムショルダー・ナッツ(荒く砕いたもの)  
・煮干し花粉・スパイスラム挽肉・卵黄・大蒜みじん  
・黒ごまラー油・魚粉

#### [ 調理方法 ]

- ① 丼にラム醤油ダレと昆布水を入れる。
- ② 麺を5~6分ほど茹でる。
- ③ テポで30回ほど湯切りしグルテンを出す。
- ④ 麺を丼に入れてよく混ぜる。
- ⑤ 黒ごまラー油以外のトッピングを盛り付ける。
- ⑥ 丼の淵側に黒ごまラー油をまわしかけて完成!



#### ◇ 仕込み

##### < ラム醤油ダレ >

・ラム筋肉 100g ・本みりん 30cc ・剥きんにく 2粒  
・醤油 40cc ・酒 30cc

##### [ 調理方法 ]

- ① 上記食材を全て袋へ入れ真空にし、沸騰したお湯で90分ポイルする。
- ② 氷水へ入れて急冷し完成。

##### < 辛タレに和えたラムショルダー >

##### ・辛タレ

・んにく微塵 15g	・豆板醤 80cc
・生姜微塵 15g	・BP粗挽き 2g
・トムヤムペースト 20g	・昆布水 100cc
・鶏ガラの素 5g	・ラムチャーたれ 100cc
・鷹の爪 20g	・砂糖 10g
・ガーリックオイル 30cc	

##### ・ラムショルダー

##### [ 調理方法 ]

- ① ガーリックオイルで大蒜、生姜、鷹の爪を炒め香りを出す。

- ② 全ての調味料を入れ、一煮立ちさせる。

- ③ ミキサーで攪拌し、辛タレの完成。

- ④ ③とラムショルダーを袋へ入れ揉み込み、真空にし一晩寝かせる。

- ⑤ 63℃のお湯で120分加熱する。

- ⑥ 氷水へ入れて急冷し完成。

##### < スパイスラム挽肉 >

・ラム挽肉 1kg ・BP 10g ・花椒  
・クミン 20g ・塩 10g

##### [ 調理方法 ]

- ① 中華鍋が冷たい状態でラム挽肉を入れ火にかける。
- ② 徐々に火が入ってきたら、塩、スパイスを振りかける。
- ③ 挽肉に完全に火が入り茶褐色になったら完成。

##### < 黒ごまラー油 >

・黒ごま ・ラー油

##### [ 調理方法 ]

- ① 黒ごまをすりつぶす。
- ② ラー油4に対して黒すりごま1になるよう混ぜ、完成。



### 庄野 智治

株式会社麺庄 代表取締役

2005年、弱冠25歳で東京・市ヶ谷に「麺や庄の」を開業し、現在では国内8店舗、海外1店舗の人気ラーメン店を展開。「たとえ美味しいラーメンでも、毎回同じものばかりだとお客様に飽きられる」という思いから、店内に研究室を設けて「創作ラーメン」の開発に着手。ラーメンクリエイターとして、オリジナリティに溢れる斬新な作品を数多く創作している。さらに、お客様に感動と驚きを届けるために新しいラーメンの価値や魅力を伝えるコンテンツの企画制作なども行い、講師としても活躍中。

## Charcoal Grilled Lamb Spare Ribs with Red Miso Sauce Served with Cucumber Julienne

新和食ラムスペアリーブの赤味噌漬け炭火焼き  
胡瓜のジュリエンを添えて

風味豊かなラムスペアリーブに赤味噌のコクと力強さをプラス。伝統的な和の技法にラムが融合した、新しい味の和食です。  
日本酒・ワインを問わずマリージュする「ラム炭火焼き」をご堪能ください。



[ 材 料 ] 1人前

ラムスペアリーブ	3~4本	〈ラム赤味噌ベース〉	4人前
オリーブオイル	適量	赤味噌	300g
胡瓜	1/2本	上白糖	75g
にんにく	2片	本みりん	60g
レモン	1/4個	日本酒	30g
山椒オイル	10g	赤ワイン	33g
マルトパウダー	適量	(オーストラリア産 シラーズ)	
花穂・アマランサス・木の芽	各適量	濃口醤油	20g
熊笹	1枚	おろしにんにく	15g

[ 調 理 方 法 ]

- ①ラム赤味噌ベースを全て混ぜてなじませる。
- ②ラムスペアリーブを①に漬け込み(真空が望ましい)、48時間以上冷蔵庫へ。
- ③炭火を弱くしてじっくりラム肉を焼きあげる。
- ④フライパンにオリーブオイルをひき、にんにくを皮付きのままゆっくり焼く。
- ⑤付け合わせ全てを盛り付け、オリーブオイルをひとかけする。



山下 春幸

HAL YAMASHITA 東京本店  
エグゼクティブ オーナーシェフ

「新和食」第一人者として、2010年、2012年とワールドグルメサミットに日本代表として出場。自身のレストランのほか医療・福祉・食育イベント参加や講演、出版・執筆活動、監修・プロデューサーなど、国内外で精力的に活動。さらに、東日本大震災被災者に飲料水を支援する基金設立、障害者支援活動など、食を通じた社会貢献活動にも全力を注いでいる。



# Others

ラム肉に注目するのは、何もシェフたちだけではない。

“料理する”とは異なる立場と違う視点から、

オージー・ラムの魅力を説くプロたちの言葉は、

その潜在的な価値に関する“気づき”に満ちている。



# Lamb & Spice

これから Lamb & Spice の香りを楽しめる時代がやって来る。

食肉にはそれぞれ特有の香りがある、とくにラム肉は特徴のある香りを持っています。また、世界的に見てもラム肉ほどスパイスが使われる食肉はないでしょう。ラム肉にはスパイスの香りが乗りやすい、ラム肉はスパイスでより美味しくなる、と多くの人から思われているようですが、いずれにせよ「ラム肉料理×スパイス」という香りの組み合わせが、食欲をさらに刺激するのは間違いないさそうです。

では、ラム肉とスパイスの香りを合わせることで、どんな料理ができるのか？スパイスを強く効かせ過ぎても、ラム肉本来の香りが消えてしまうのもつらい。とはいえ、スパイスが弱すぎたらラム肉の香りだけになってしまってもどか物足りない。どうせなら、スパイスもちょうどいい具合に効いていて、ラム肉ならではの香りとスクリューのように絡み合うような料理に仕上げたい！それができれば、きっと作り手の満足感もひとしおでしょう。そういう意味で、ベストマッチングな「Lamb & Spice」は、その年のベストメニューになりうる可能性を秘めているはずです。

例えば、インドにはラムコルマカレー（レシピ公開）やラム肉を使ったキーマカレーなど様々なラムカレーがあって、これらの料理には、シナモンやカルダモン、クローブが頻りに使われます。この3つのスパイスは、しなやかに香ったり、ガツンと鼻にきたりといった独創的な香りで料理心を唸らせます。スパイスで香りをつけるカレーは、辛いチリーなどその香りの構成を想像しただけでワクワクしますが、もちろんスパイスだけでなく、ナッツや乳製品なども合わせられますね。

そう、スパイスとナッツの組み合わせといえば、中東

の「エジプトンデユカ」のようなシーズニングです。クミンシードやコリアンダーシード、ブラックペパー、ヘーゼルナッツ、カシューナッツなどをブレンドしたこのシーズニングは、ラムチョップにとてもよく合います。

そして「ザータ」も外せません！ザータは東地中海全域で使われているテーブルスパイスで、マジヨラムと白ごまとスマックをブレンドしたスパイスミックスです。ザータとオリーブオイルを合わせたソースをラムチョップにかけたり、焼いたラム肉のスライスをサラダなどの薬物に乗せてドレッシングのように振りかけたりなど、それぞれの素材の香りの骨格を考えてアレンジします。

ラムバサダーとして訪れたオーストラリアでは、世界各国のLamb & Spiceから生まれたバラエティ豊かなラム料理と出会いました。そういう意味で、世界中の様々な食材やスパイスが手に入るようになった日本では、まさにこれからLamb & Spiceの香りを本格的に楽しめる時代が来るのではないのでしょうか。



## ラムチョップコルマカレー Lamb Chop Korma Curry

オーギー・ラムのフレンチラックを使用した北インドのマハラジャカレー。

フレンチラックの脂身と、乳製品、カシューナッツ、スパイスがたっぷりの贅沢な味わいを、テーブルに。

[ 材 料 ] 4人前

ラムチョップ (フレンチラック)	8本	カシューナッツパウダー	50g	ヨーグルト	250g
		ポピーシード	大さじ2	バター	150g
にんにく	2片	コリアンダーパウダー	大さじ4	お湯	200ml
生姜	2片	ガラムマサラ	小さじ1	塩	適量
玉葱A	1/2個	グリーンカルダモンパウダー	小さじ1	トッピング:コリアンダーリーフ	
玉葱B	1・1/2個	シナモンパウダー	小さじ1		

[ 調 理 方 法 ]

- ① にんにくと生姜をすりおろしておく。ラムチョップをボールに入れ、にんにくと生姜、塩を小さじ半分加えて、マリネして2時間冷蔵庫の中で保存する。玉葱Aは乱切りに、玉葱Bはスライスする。カシューナッツはミルサーなどでパウダーにする。
- ② ミキサーにヨーグルト、玉葱A、カシューナッツ、ポピーシード、コリアンダーパウダー、ガラムマサラ、カルダモン、シナモンを加え、ペースト状になるまでミキサーで回す。
- ③ フライパンでバターを中火で温め、玉葱Bを加えてきつね色になるまで炒める。きつね色になったら、①のラム肉を加える。
- ④ ラム肉の表面に焼き目がつくまでしっかり炒めたら、②のペーストを加えて3分程炒め合わせ、お湯200mlを加える。ぐつぐつと煮えてきたら蓋をして40分弱火で煮込む。(たまに蓋を開け、鍋底から木べらでこそげる)
- ⑤ 肉に火が通ったら、塩味調整をして出来上がり。トッピングにコリアンダーリーフを散らす。



### シャンカール・ノグチ

(株)インドアメリカン貿易商会 代表取締役

アメリカ留学後、インドアメリカン貿易商会の3代目社長に就任。インド食品の輸入や、オリジナル商品の開発と販売を手がける。日印混合印度料理集団「東京スパイス番長」に所属し、インドの食世界を紹介する本「チャローインディア」を毎年出版。著書に「ハーブ&スパイス事典 世界で使われる256種」、東京カレー番長メンバー共著「世界一やさしいスパイスカレー教室」がある。2016年、新事業として本格カレーが作れるスパイスセットを届けるサービス、AIR SPICEに参加し、インドでのスパイス調達バランス担当としてインドでの製造指揮を行っている。

**みんな！カレーマンだよ！**  
**毎日楽しく美味しく食べ散らかして、**  
**ブログやSNSで情報発信しているよ！**

そんな食べ歩きのプロが気になっている日本のラムの課題は、ズバリ「多様性」！  
 定番料理だけじゃないラム料理は、話題性が高いだけでなく  
 ライバル店舗との差別化になると思うよ！  
 まだブルーオーシャンに近いラム肉料理、シェフのみなさんの腕と感性で、  
 是非新しい日本の食文化のひとつに育ててあげて！  
 というわけで、カレーマンが国内外で出会った印象的な料理を紹介するよ！



Wow!

変わった部位は、話題性だけでなく  
 今まで食べたことのない美味しさ！



羊大国オーストラリアでは、羊は頭からお尻まで全部  
 食材として使われているよ！中でもダントツに印象的  
 だったのは、ラムブレイン！インド料理屋で食べたラム  
 ブレインカレーは、白子のような食感！臭みなんて、  
 1ミリもなかったよ！最近は麻婆白子も流行っている  
 し、ラムの挽肉で麻婆しても美味しそうな予感！ほか  
 にもラムブレインを春巻き風にして  
 いる料理を食べたけど、揚げること  
 で更に食感はトロトロに！まだまだ  
 色んな楽しみ方がありそう！



Fantastic!

マトン独特の風味を利用する！  
 香り×香りのコンビネーション！



臭みがあるということで敬遠されがちなマトンだけど、  
 でも逆にそれは好きな人にとってはたまらない風味！  
 代官山にあるイタリアン「TACUBO」では、このマトン  
 を薪焼きというスタイルで提供しているよ！香水を  
 纏ったような薪焼きのいい香りと、マトン独特の  
 風味が掛け合わせたステーキは、他の肉を圧倒する  
 パンチ力ある存在感！  
 マトンの香りを活かすという手法は、  
 薪焼き以外にもありそうな予感が  
 しているよ！



Excellent!

インスタでもバズりそう？！  
 ちょっとした工夫でフォトジェニックに！



本格的なインド料理が楽しめる、「アーンドラダイ  
 ニング銀座本店」の羊料理はどれもオリジナリティに  
 溢れているよ！ラム肉の定番料理「ラムチョップ」も、  
 使う部位とカットの仕方、焼き方の工夫で、巷で  
 食べられている指でつまむスタイルのラムチョップ  
 とは一線を画す荒々しいワイルドなスタイル！  
 誰もがカメラを構え、SNSに投稿  
 したくなるような、そんなインパクト  
 があるよ！



Lambmagic!

あのド定番の料理が、  
 驚きの名物料理に！



ミシュラン三ツ星の「鮭よしたけ」が手掛けるイタリア  
 ンとして話題になったOsteria da K.[kappa] (オス  
 テリアダカッパ)は、魚介類が売りのお店！でもそんな  
 お店の看板料理のひとつが、なんと「仔羊100%  
 ハンバーグ」！ありそうでなかったラム100%のハン  
 バーグは、スパイスとの相性がクセになる、リピート  
 確実な逸品！誰でも作ることができる  
 定番料理にラム肉を使うだけで、  
 ひと際光を放つメニューになる可能  
 性を秘めていると思うよ！



PROFILE

カレーマン グルメプロガー

「無駄なカロリー撲滅宣言！～カレーマンのカレーなる日々～」  
 URL: [curryman.officialblog.jp](http://curryman.officialblog.jp)

カレーを中心に、脂や肉など、美味しいものを求めて全国を食べ歩くフードプロガー。  
 専門的な解説や店の批評ではなく、「楽しく美味しく食べることをモットーに生活者  
 目線でのグルメ情報を発信している。ファンからは「お店情報が参考になるかどうかは  
 さておき、面白さならばダントツ」と熱狂的な支持を集めている。  
 ジャルを問わず著名店のシェフや経営者、芸能関係者、スポーツ関係者と交友関係も広く、  
 グルメ業界の隠れたオピニオンリーダーとして活躍しているほか、レストランメニュー  
 やイベントのプロデュースも手掛ける。ごはんをおいしく食べ、健康的な身体でいるための  
 運動にも積極的で、トライアスロンで摂取したカロリーを燃焼している。



## 美味しさ再発見、 ラム肉が人気料理に

「久しぶりにラム肉食べたら美味しかった！」  
私がラム肉について紹介したイベントで、あるシェフから言われたこの言葉が忘れられません。

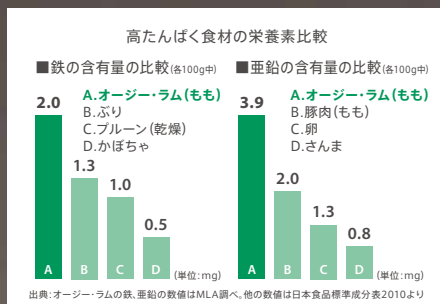
思えば2004年から翌年にかけてのジンギスカンブームは、それまであまり馴染みのなかったラム肉の消費を大きく伸ばす原動力にはなりました。けれど当時は、ラム肉に関する知識やノウハウが欠けているお店も多く、人々にラム肉に対するネガティブなイメージを植え付けてしまった、という負の側面も少なからずあったように思います。

食のプロですら、昔ながらのイメージが根深いようで、料理セミナーなどで“今”のラム肉を召し上がっていただと、皆さま様に、その美味しさに驚かれます。そして、最近是一般の方にも「ラム肉大好き！」という人が着実に増えていくのを実感しています。



こんな風にラム肉のイメージが大きく好転している理由。それは、ラム肉を取り巻く生産・加工・物流システムの発展や、その豊富なレシピについて理解が進んできたことにある、と私は考えています。

こうした変化を背景に、以前のジンギスカンブームの時と違って、品質を落とすことなく、美味しいラム肉を味わえるお店が多くなり、フレンチやイタリアン、バルなどでも、ラム肉料理を提供するお店が続々と登場しました。さらに、必須栄養素をバランスよく含むラム肉は、中でも、たんぱく質、鉄、亜鉛、ビタミンB12が豊富で、女性から人気を集めています。



一方、スーパーなどでもラム肉を扱うお店や売場が増加・拡大し、ご家庭でも普段使いの食材として定着しつつあるようです。こうして美味しいラム料理や上質なラム肉との接点が増えていく中で、その真価と魅力に人々が気づき始めたのではないのでしょうか。

## なぜ、ラム肉料理が ビュッフェに最適なのか？

そんな今だからこそ、ホテル・レストランの皆さまにラム肉料理導入を検討していただきたいと思います。まず、ラム肉料理はお客さまが思わず写真を撮りたくなる豪華な盛り付けができるからです。ラムチョップのような骨付き肉は華やかでインパクトがあり、骨付きのままかぶりつけるのは、他のお肉にはない大きな魅力でしょう。立食パーティーでは片手で食べられますし、何よりも“骨付き”というのはテンションが上がりますよね！ 楽しいパーティーの様子が伝わりやすいメニューです。また、ローストした骨付きのモモ肉を美しい色ツヤで焼き上げ、大きな塊肉をシェフやサービスが切り分けて提供することで、その印象は強まります。華やかなパーティーを演出するなら“骨付き”こそが、ラム肉の醍醐味ではないでしょうか。



また、牛肉や豚肉と違い、羊肉(\*ハラール認証があるもの)は宗教上の理由で食べられない人がいない点も大きなメリットです。訪日外国人旅行者が増加の一途を辿り、国際的な一大スポーツイベントも予定される中、様々な宗教的背景を持つ外国の方々が集うビュッフェや宴会などでは、宗教不問のラム肉は戦略的に欠かせない食材です。

## 大地と熱意が育む、 オージー・ラムの魅力

そんなラム肉の中でも、私が特にお勧めしたいのが「オージー・ラム」です。

オーストラリアの羊たちは広大な大地で、ストレスなくのびのびと育てられ、その肉は世界でもトップレベルの安全性と品質を誇ります。これは、サプライチェーンの各段階における数多くの厳格なプログラムを通じて実現されており、オーストラリアの生産者や加工業者、政府が一体となって弛まぬ努力を続けている賜物にほかなりません。



そしてオーストラリアの羊肉は、グラスフェッドラム(牧草飼育羊肉)だけでなく、「ブレサレ」に近いソルトブッシュラムや、穀物を与えて育ったグレインフェッドラムのほか、冷蔵(チルド)のマトンなど、とてもバラエティー豊か。お客さまのニーズに合わせた幅広い商品提案ができる点も大きな魅力でしょう。

安全かつ高品質で使い勝手も良いオージー・ラムは、集客の強力な切り札になる可能性を秘めています。あなたのホテル・レストランでも、ぜひラム肉料理をメニューに加えてみてはいかがでしょうか？

### 石川 史子

フードビジネスコンサルタント  
food field creative代表

フードビジネス企業が新規顧客の開拓や販路拡大など実りある成果が得られるよう、コンサルティングやコーチングで支援。イベント企画やWEB・ツール制作などのプロモーション活動をサポート。また、日本フードビジネスコンサルタント協会や全日本司厨士協会の活動を通じ、食のイベントやコンクールの広報活動に従事する。



# LAMBASSADORS

<http://aussielamb.jp/lambassador/>  
<https://www.facebook.com/lambassadors/>



**Masafumi Irie**  
 入江 真史 フレンチ  
 ADENIA, DECARY  
 オーナー・シェフ



**Naoya Kobayashi**  
 小林 直矢 フレンチ  
 Pirouette シェフ



**Tomoyuki Kezuka**  
 毛塚 智之 フレンチ  
 パレスホテル大宮副料理長 兼  
 宴会・洋食レストラン統括料理長



**Ryo Housho**  
 梁 宝璋 (リョウ ホウショウ)  
 中国東北料理  
 味坊、味坊鉄鍋荘 オーナー



**Koji Fukuda**  
 福田 浩二  
 モダンオーストラリアキューズ  
 TERRA AUSTRALIS シェフ



**Moriaki Higashizawa**  
 東澤 壮晃  
 株式会社東洋肉店 代表取締役  
 A+オーストラリアワインスペシャリスト



**Hideyo Ishii**  
 石井 秀代 料理研究家  
 フードコンサルタント  
 オリブオイルソムリエ



**Kazuhiro Kikuchi**  
 菊池 一弘  
 羊畜協会 主席  
 株式会社場創総合研究所 代表取締役



**Marie Inoue**  
 井上 真里恵  
 料理研究家  
 フードスタイリスト



**Koji Azuma**  
 東 浩司 モダンチャイニーズ  
 Chi-Fu, Az, ビーフン東 オーナー・シェフ  
 J.S.A. 認定ソムリエ



**Yukari Miyajima**  
 宮島 由香里 フレンチ  
 アジュール フォーティーファイブ  
 スーシェフ



**Tomoharu Shono**  
 庄野 智治  
 ラーメンクリエイター  
 株式会社麺庄 代表取締役



**Fumiko Ishikawa**  
 石川 史子 フードビジネス  
 コンサルタント  
 food field creative代表  
 日本フードビジネスコンサルタント協会 理事



**Shankar Noguchi**  
 シャンカール・ノグチ  
 スパイスハンター  
 東京スパイス番長 主宰



**Curryman**  
 カレーマン  
 グルメブロガー



**Hal Yamashita**  
 山下 春幸 新和食シェフ  
 株式会社ウォーターマーク 代表取締役  
 HAL YAMASHITA 東京 エグゼクティブシェフ

**Shankar Noguchi** 東京スパイス番長  
 spice.tokyo  
**Fumiko Ishikawa** food field creative  
 ffcnippon.com  
**Koji Azuma** Chi-Fu/Az/ビーフン東  
 chi-fu.jp  
**Tomoharu Shono** 株式会社 麺庄  
 meny-shono.com

**Curryman** curryman.officialblog.jp  
**Yukari Miyajima** アジュール フォーティーファイブ  
 ritzcarlton.com  
**Hal Yamashita** HAL YAMASHITA 東京  
 wmk.co.jp

# Results of Activities

活動の記録



Education Seminar



Lambassadors Festival



Go Lambassadors Go!



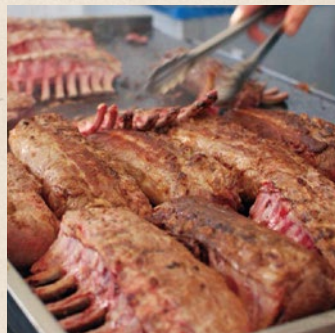
Collaboration



Menu Development



LAMBASSADOR Collaboration



# The LAMBASSADORS

このプロジェクトに賛同、協力していただいたビクトリア州政府に感謝申し上げます。

"We would like to express our gratitude to the major partner of the Lambassador project, the State Government of Victoria"



MLA豪州食肉家畜生産者事業団

[www.aussielamb.jp](http://www.aussielamb.jp)

Copyright © 2017 Meat & Livestock Australia. All Rights Reserved.

本書はミート・アンド・ライブストック・オーストラリア・リミテッド(MLA) ABN 39 081 678 364の出版物です。本書に記載された内容の正確性に関しては細心の注意を払っておりますが、記載された内容の正確性や完全性について、MLAは一切の責任を負うものではありません。また、内容につきましては、読者の皆様の調査をもとにご判断いただきますようお願い申し上げます。