



## フランス産仔羊 第2弾!

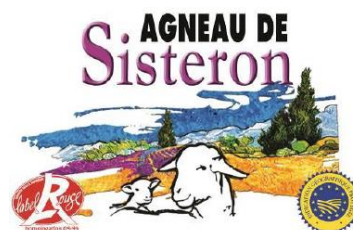
### ～太陽がさんさんとふいそそぐ南仏プロヴァンス育ち～ アニョー・ド・システロン I.G.P ラベルルージュ 入荷予定!

南西地方のアニョー・ド・レ“プランシエ”に続き、  
フランスの羊飼育発祥の地といわれる  
南仏プロヴァンスから絶品アニョーが届きます!

#### ■高品質と産地は保証つき!

紀元前 6000 年頃の中石器時代から存在したといわれる羊は、プロヴァンス地方の豊かな牧草を求めてアルプスの山々を移動していました。そのなごりのまま、南仏は羊の名産地に。近世になると、ミルキーな香りや柔らかい肉の旨味は、瞬間に一世を風靡。偽物まで出回るようになり、その対策として公的認証を取得。肉色、大きさ、脂、飼育期間などを厳格に審査され、ラベルルージュと IGP に認定されたものだけが“システロンの羊”

として出荷されます。今では、品質のみならず、飼育者、生産者団体、卸売業者等、システロンに関わる全てが第3者機関によって入念に審査されるほどです。



- 生後 最低 60 日間は母乳のみ
- 飼育日数: 70 日～150 日
- 重量(カルカス): 13～19 kg
- 飼育方法: 放牧(自然の中で飼育)
- 品種: 母親は地元の3品種のみ  
(メリノス・ダルブ、プレアルプ・デュ・シュド、ムルル)
- 飼育地域:  
アルプス・ドゥ・オープロヴァンス、オートゥ・アルプス、  
ドローム、ヴォークリューズ、ブッシュ・ドゥ・ローヌ、など

#### ◎アニョー・ド・システロン I.G.P.L.R

エポール(肩肉)約 1.5 kg	¥	/kg
カレ(8 本リブ)約 1 kg	¥	/kg
セル(鞍下肉)約 1 kg	¥	/kg

お問い合わせ・発注先

#### PETITE ANNONCE

南仏産アニョー(システロン)  
& 南西地方産アニョードレ(プランシエ)  
それぞれのミルキーな香り、風味の違いを  
お楽しみください