

食用ワニ

食用ワニ肉は、オーストラリア国内外で新しい食材として、またオーストラリアならではの食材として注目されています。ワニ肉はジューシーで、独特の素晴らしい風味のある肉です。現在では、多くの半加工品や切り身が用意されており、様々な料理にご利用いただけるようになりました。



ワニ・テール肉のレモン風味

ワニ肉は、脂肪分が少なくたんぱく質が豊富なため、豚肉や鶏肉の脂肪分の少ない部位と同様の調理法が適しています。冷菜(マリネなど)、温菜(煮物や焼き物など)のどちらにも調理しやすいタイプの肉質です。肉は脂肪を取り除き、トレイ入りで真空パック後、冷凍されています。1カートンあたりの平均重量は15キロとなっています。

食用ワニ肉業界の先駆者、オーストラリアン・クロコダイル・トレーダーは、最新技術を駆使した加工処理方法と食肉処理設備を整え、高品質の商品を生産しています。生産過程は、厳しい品質保証工程(HACCP)と食品加工基準、また営業基準法に沿って管理されています。また、輸入用と国内販売用の商品品質は、オーストラリア検査検査サービス(AQIS)、オーストラリア漁業林業協会(AFFA)、セーフ・フード(QSAFE)の各機関の基準に達したものになっています。



前菜に最適な、骨なしワニ・テール肉のスマーク

使いやすい
1キロパック



	たんぱく質 (g/100g)	脂肪 (g/100g)	熱量 (kj/100g)
ワニ肉	21.1	1.9	436
鳥胸肉	20.2	10.2	720
牛サーロイン	19.3	16	921
ラムもも肉	22.8	22	469

オーストラリアの食用海水ワニ(C. porosus)は、1974年にワシントンで定められた自然動植物絶滅種の輸出入に関する国際会議(CITES)の基準に則り、オーストラリア国内で養殖、管理されています。ワニ肉の利用は、環境を破壊せずに、現状を維持したまま永久的に継続できる絶滅種の利用法としての見本として見直されています。人口密度の極めて低い広大な国土をもつオーストラリアには、ワニを生育に適した美しい環境がそろっています。ワニたちは、自由に動き回れる環境の中で、薬品などを使用せず育てられるため、動物保護、保存管理、肉の衛生、すべての面において最適だと言えます。

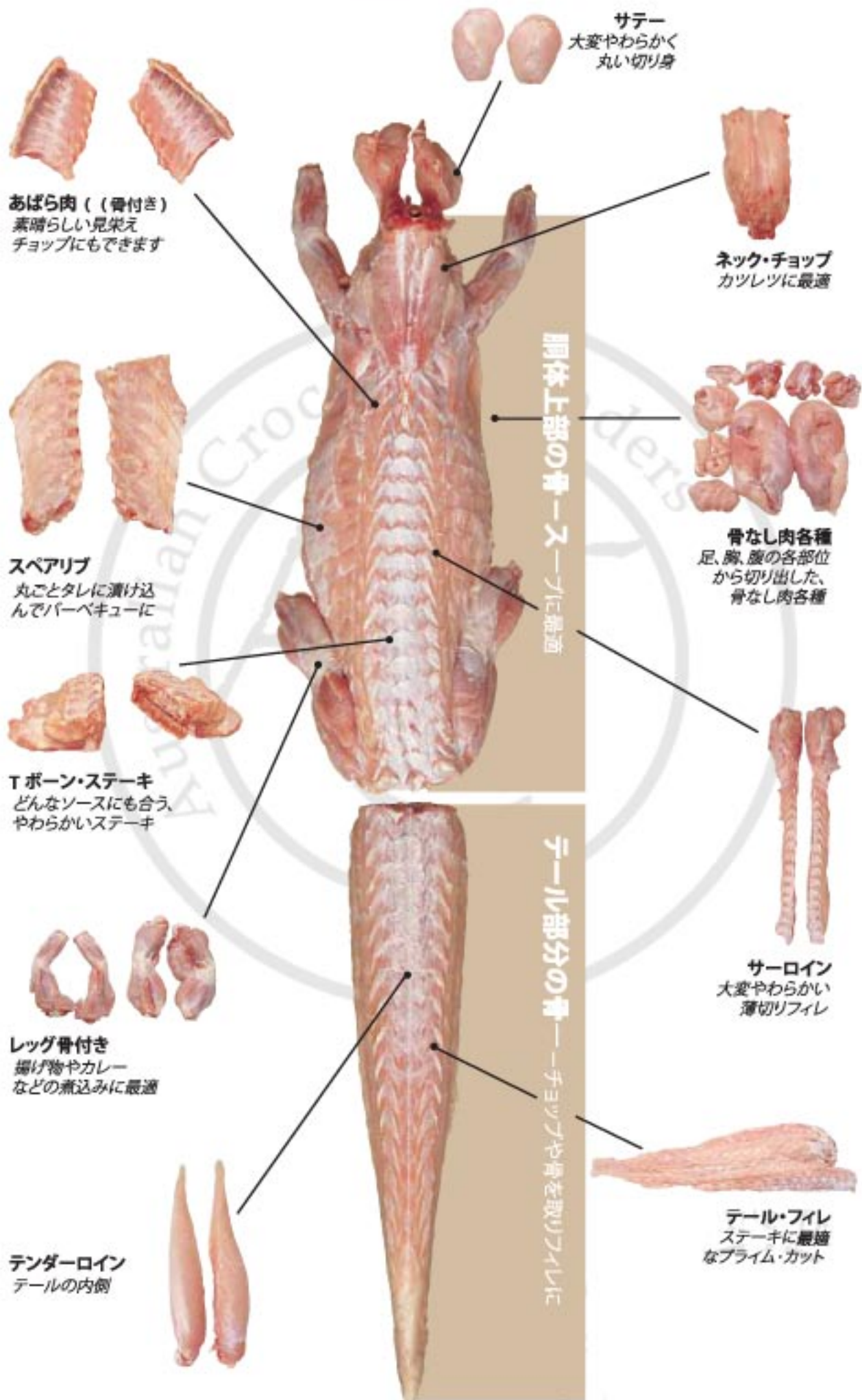
AUSTRALIAN CROCODILE TRADERS PTY LTD A.B.N. 71 064 045 521

92 Anderson Street, Cairns Qld 4870. PO Box 5800, Cairns Qld 4870

電話: 07 4032 1569 Fax: 07 4032 1510 メールアドレス: acmeat@australiancrocodile.com

ワニ肉各種部位

ワニ肉



あばら肉 (骨付き)
素晴らしい見栄え
チョップにもできます

スペアリブ
丸ごとタレに漬け込
んでバーベキューに

Tボーン・ステーキ
どんなソースにも合う、
やわらかいステーキ

レッグ骨付き
揚げ物やカレー
などの煮込みに最適

テンダーロイン
テールの内側

サテー
大変やわらかく
丸い切り身

ネック・チョップ
カツレツに最適

骨なし肉各種
足、胸、腹の各部位
から切り出した、
骨なし肉各種

サーロイン
大変やわらかい
薄切りフィレ

テール・フィレ
ステーキに最適
なプライム・カット

胴体上部の骨—ス—チに最適

テール部分の骨—チョップや骨を抜リフィレに

・その他のワニ肉製品: スモーク、ソーセージなどの加工製品、骨