

世界遺産の大地が育んだ

自然の味わいをお届けします。



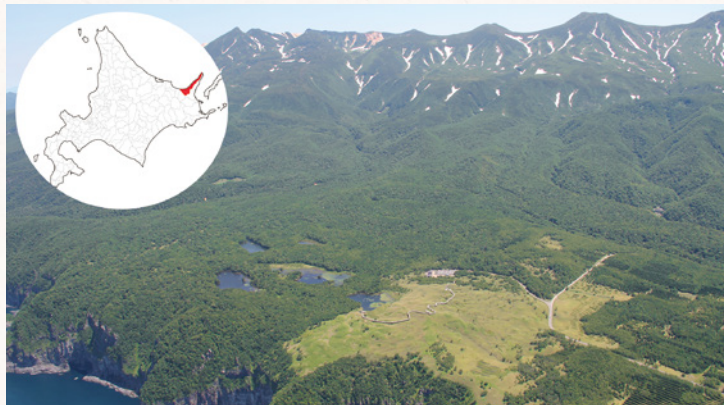
知床サフォーク # 国産飼料 # ホゲット

五味渕ひつじ農場



<https://shiretoko-suffolk.com>

五味渕ひつじ農場は、
世界自然遺産で知られた
北海道の知床(斜里町)の自然豊かな地で、
めん羊と山羊の飼育をしています。



#知床斜里



五味渕ひつじ農場のある斜里町は、道東のオホーツク海側に位置し、**世界自然遺産**に登録されたことでも知られる、知床半島の北側を有する町です。

流水がもたらす世界でも稀有な景観美と生態系、肥沃な大地が与えてくれる農畜産物、豊かなオホーツク海から獲れる海産物が町の自慢です。

#サフォーク種



国内の羊肉自給率は1%未満しかなく、国産羊肉はとても希少なお肉です。その中でも五味渕ひつじ農場のめん羊は肉質が特に良いと評判の、さらに希少な**サフォーク種**。繁殖から販売まで当農場が責任をもって一貫して行なっています。

また、飼育に必要な小麦・大豆・米ぬかななどの**飼料はすべて北海道産**の自然素材。雄大な自然の中、安心安全な餌で丁寧に飼育しています。



#羊肉、山羊肉



五味渕ひつじ農場の羊肉は脂が甘く、上品な香りと旨味があり、羊が苦手な方でもお召し上がりいただけます。

1~2歳のホゲットを中心に、0~1歳のラム、2歳以上のマトン、羊肉ソーセージも販売しております。

山羊肉は1歳前後と若い**ため特有の臭みがなく、**
ほど良い食感と上品な味わいをお楽しみいただけます。



五味渕ひつじ農場

五味渕ひつじ農場
オンラインショップ

北海道斜里郡斜里町来運156

@gomib_ma

<https://sheepgoat.base.shop/>

