



口いっぱい広がる、  
香ばしくふくよかな  
甘みの余韻。

# 心とろける ぜいたく。 道産テクセル 召し上がれ。



北海道産テクセル種羊肉は、アサヒビール園下記店舗でご賞味いただけます。

※北海道産テクセル種羊肉は、品質・鮮度保持の為、数量限定の提供となります。ご予約は各店舗までお願いいたします。



ジンギスカン・焼き肉・しゃぶしゃぶ  
はまなす館

〒003-0022 北海道札幌市白石区 南郷通4丁目南1-1

TEL 011-863-5251

営業 11:30~21:30 定休日 年末年始

座席数 1F 240席・72席・60席  
2F 252席・144席・72席・48席



〒064-0804 北海道札幌市中央区 南4条西4丁目 松岡ビル 5F

TEL 011-241-8831

営業 17:00~23:00 定休日 年末年始

総席数 256席

LINE



Instagram



LINE



Instagram





薫りたつ滋味、魅惑のヒツジ

# 北海道産 テクセルの

# 秘密

ふるさとはオランダ北部に浮かぶ  
自然豊かなテクセル島

テクセルの原産地は、オランダ北部に位置するテクセル島です。古くはローマ時代から「オールドテクセル」と呼ばれる在来種が知られており、19世紀後半から20世紀にかけて改良が重ねられ、現在の品種が作り出されました。肉質の良さはもちろん、穏やかで飼いやすい性質などから、現在はヨーロッパを中心に世界各国で普及が進んでいます。

甘みのある脂とやわらかな歯ごたえ  
なのに、あと味はさっぱり

テクセルの肉の特長は、なんといってもまろやかな甘みを含んだ脂のおいしさです。いわゆる「羊臭さ」はまったくと言っていいほどなく、火を通した赤身は、部位によっては箸でほぐれるほどやわらか。口いっぱい広がる脂のうま味は、その余韻まで楽しめます。



にも関わらず、食後は口の中が洗われたようにさっぱりとしているのも、あとを引くおいしさの秘密でしょう。

焼き始めるとすぐに漂う、独特のまろやかな芳香。  
その香りの良さを裏切らない、やわらかで甘みのある脂のうまさ。  
ほんとうにこれが羊?と言いたくなる。上品でくせのない味わいは、  
いちど食べたらずみつきに。アサヒビール園のテクセルの秘密とは?

アサヒビール園のテクセルは100%北海道生まれ。

# だから、おいしい。



## アサヒビール園が誇るプレミアム肉

多くの生鮮食品と同じように、羊肉のおいしさは鮮度が命。アサヒビール園のテクセルは、肉本来のうま味をそのままに味わえるよう、すべて北海道・千歳産のものを使用。



他種の羊肉と比べ、「うま味があるのにしつこくない」  
テクセルの脂の長所をしっかりと味わえるよう、脂肪部分はやや厚めに残してカット。

## 厳しい冬を耐え抜く「ひと手間」で くせのない上品な味わいが生まれる

出産ラッシュがピークを迎える2～3月には、農場に泊まりこみ、付きっきりで世話をするという。「この羊のおいしさは、とにかく食べてもらえればわかる。これまで知られてきた羊の味とはまったく違うからね」と生産者は語る。緑鮮やかな季節となる5～6月頃には、広々とした敷地内で自然放牧。ヨーロッパでは完全な自然放牧飼育が主流だが、冬の寒さが厳しい北海道では、冬季間はどうしても羊舎での飼育が中心となります。しかし、このひと手間が肉質の向上にプラスに働いているといいます。「草だけを食べさせる自然放牧のみでは、どうしても肉に青臭さが出てしまう。人口飼料をバランス良く与えることで、くせのない、おいしい羊に育つんです」手間と愛情をたっぷりかけ、大切に育てられたテクセルは、誕生後およそ半年から2年で出荷となります。「いちど食べてもらえれば分かる」という、テクセルへの思いと意気込みは、生産者からアサヒビール園へと確かに引き継がれています。

## 「こく」のサフォーク「甘み」のテクセル 北海道産羊の二大エース、食べ比べ!

「白い羊毛と黒い顔」でおなじみのサフォークは、イギリスが原産の肉用種。アサヒビール園で提供している北海道産サフォークは、ジュシーでやわらかく、羊らしいこくのある風味でありながら、しつこさが少ないのが特長。テクセルと食べ比べてみると、両者それぞれのおいしさや個性の違いがはっきりと感じられます。羊肉もいよいよ、お好みで食べ分ける時代が到来?



テクセル羊肉 (120g)  
1,800円



サフォーク羊肉 (120g)  
1,800円

※提供価格は、部位、グラム数により各店舗で異なる場合がございます。  
※表示価格は全て税込です。

## アサヒビール園がおすすめする 北海道産テクセルのおいしい食べ方

「テクセル独特の香ばしい脂のうま味を味わっていただくために、最初は何もつけず召し上がってください」

### 火をよく通したら…

- 1)ひとくち目は、何もつけずにそのまま。 2)次は軽く塩こしょうで。
- 3)柚子胡椒やわさび醤油など、お好みで。 4)あと味さっぱりで、いくらでも食べられます。