アグー豚血統書付き

アグーは、沖縄固有の貴重な在来豚です。
その歴史は古く、今から約 600 年前に中国から導入され、沖縄で飼い続けられていた島豚が「アグー」の起源であると言われています。アグーは、古くから沖縄の食文化を支えてきました。
アグーの肉質は，霜降り肉で脂に甘みと旨みがあり，一般的に市販されている豚肉に比べて優れた特性があります。
霜降りの割合（筋肉内脂肪含量）が一般肉豚に比べて 5%と多い。
脂肪の溶ける温度（脂肪融点）が一般肉豚に比べて 38.1 度と低く，口の中に入れると，脂がとろける。
以上二点が一般肉豚との違いですが現在は第二次世界大戦の影響により小型で発育の遅いアグー激減したうえ小型な体型なので，肉量が少ないという欠点もあり希少価値が高くなっております。

バラ肉

100g￥900

山羊

昔から沖縄では、質素なエサで育つヤギを貴重なたんぱく源として食す文化があり、今でも田舎の方に行くと庭先で飼っている家があります。
産業化に至るまでの生産頭数はなく、スーパーでの流通はほとんどされていないので、精肉店での予約注文もしくはヤギ料理屋で頂くのが一般的です。
以前は 1000 円ほどだったヤギ汁の価格が 1500 円前後にまで上昇し、今では立派な高級食材になっております。

山羊刺し 100g￥1000

山羊汁肉 500g￥1500

あひる

アヒルは、マガモを品種改良して家禽化したカモのことです。家禽(かきん)とは、食用の肉や卵、羽毛をとるために飼育されている鳥のことです。アヒルは、漢字で「家鴨」と書きます。
アヒルは鴨が飼いならされて飛べなくなった種類です。家畜化したのは中国で、紀元前１世紀ごろと考えられています。
マガモによく似た青首アヒルという種もいますが、 これは産卵数も少なく飼料効率も悪いので、通常食用に（あるいは採卵目的で）は真っ白な外国系の大型種が変われています。 チェリーバレー（英国）やカナール（フランス)、モスコビー（フランス）などで、 これらは北京鴨（ペイジンヤー）の改良型だと言われています。
１９６０年代までは大阪アヒルという種が一般的だったそうです。
通常ロースといわれているのはムネ肉です。”だき肉”とも言います。当然モモ肉も食用とされますが、 やや固いので焼き物にはムネ肉の方がむいています。

丸１羽　￥5000

半身ぶつ切り￥2500

注文は３日前までです。

ヤギ汁・アヒル汁の冷凍テイクアウトあります！

海人レストラン「亀ぬ浜」のヤギ汁・アヒル汁がご自宅で食べられるようになりました。
一人前の料金はヤギ汁が￥1000、アヒル汁が￥800 になります。
冷凍した状態でお渡しいたしますのでご自宅で解凍して温めてお召し上がりください。
＊消費期限はお渡しした日から 2 日以内になります。
＊商品の発送は出来ません。

解凍の仕方
かるく（半分液体になるくらい）自然解凍します。
ご自宅にあるお鍋に入れて温めて下さい。
＊電子レンジでの解凍は爆発させる恐れがあるためしないでください。

在庫があれば当日でも承ります。