

江差旅庭群来 自家飼育羊肉（サフォーク種）料理コメント集

- フランス人大好物の「プレサレ (Agneau de Pre Sale) <塩育ちの仔羊の意味>」は、仔羊肉の最高級品です。海の潮風にあたる場所で育てられ、塩分・ミネラル分が豊富な牧草を餌にしているため、くせが無く柔らかく滋味に富んでいます。私は群来で頂いた、江差の潮風を受けたサフォークを食べ、直ぐにプレ・サレの味と思いました。プレ・サレはフランス北部の海沿いの観光地、モン・サン・ミッシェルが有名です。群来では同じく潮風を受けて育ったぶどうから造られる奥尻ワインの赤との相性が素晴らしかったです。柔らかく、味わいがあり、ワインとの相性が抜群でした。こんな仔羊肉と合ったのは日本では初めてです。
9月19日 ワイン総合コンサルタント&ワインエデュケーター 田辺 由美先生
- 羊のスープ煮 ジングスカンのイメージと違う、とっても美味しい。
10月22日 東京都在住 女性
- 羊の黒胡椒焼きは、独特の匂いが無く美味しかった。
10月22日 東京都在住 親子
- 羊肉大好きなので楽しみにしておりました。肉質も柔らかくて美味しいです。
10月21日 東京都在住 ご家族
- 目をつぶって何のお肉と言われても、羊だとわからない肉。今まで食べた羊肉の中で最高に美味しかった。
10月20日 愛知県在住 ご夫婦
- くせが無いのにびっくり、すごく美味しいお肉です。
10月15日 函館市在住 カップル
- 石焼き用の石と塩コショウで食べたのは初めて、とても美味しかった。
10月14日 札幌市在住 ご夫婦
- 実は少々羊肉苦手でしたが、ここの羊肉はくせが無く美味しく頂きました。
10月8日 大阪市在住 ご夫婦
- 羊のスープ煮、肉も柔らかくとても美味しかった。黒胡椒で味付けし、石焼きにしたのも美味しかった。
10月2日 神奈川県在住 ご夫婦
- こんなくせの無い肉初めて、羊じゃないみたい。
10月2日 東京都在住 ご夫婦
- ジングスカンのラムとは全然違う味、びっくりです。お肉も柔らかくて美味しいです。
10月1日 東京都在住 ご夫婦
- 食べやすい味です。美味しかった。
9月23日 札幌市在住 カップル
- 羊肉はヘルシーで良いと思う。
9月18日 東京都在住 ご夫婦
- 羊肉のスープ煮、初めて食べた。肉くせが無く美味しかった。
9月17日 神奈川県在住 ご夫婦
- 石焼き用の石が、青函トンネルの掘削の時の石とは驚いた。羊はとても美味しいです。
9月16日 札幌市在住 ご夫婦