



本来のアトランティックサーモンの 味を追求した“スコティッシュサーモン”



手つかずの自然の中での養殖

ロック・ドゥワートのモットーは、自然環境への影響を最小限に抑え、最高品質のサーモンを育てることです。ユネスコが認める大自然の中で育てることで、サーモン1尾1尾が健康的に成長できる環境を実現しています。

■ 平均より3カ月長く飼育

より本来の天然のサーモンの様に、きれいな魚体で健康的な魚に育ちます。

■ 超低密度な養殖環境

イケス内の環境を1.5%という超低密度に維持することで、サーモンにストレスを与えず自由に泳げるスペースを確保しています。

■ ホルモン剤・抗生物質は一切不使用

薬品に頼ることなく育てることに成功しています。イケスのネットにも防腐剤を使用していません。



オメガ3(DHA・EPA)が豊富

天然のサーモンが食べているものをできる限り再現して開発したオリジナルの餌を与えています。その結果、スコットランドサーモン業界ではトップクラスのオメガ3(DHA・EPA)を多く持つ健康的なサーモンを育てています。

ロック・ドゥワートサーモンのその他の特徴

- 素早い水揚げと活メにより鮮度が長く保たれている
- 身の締まりが良く、赤みが強い身色
- GLOBAL GAP 等、品質を証明する様々な認証を取得

■ 自然環境、飼育方法と技術、こだわりの餌がこの比類なき味と食感を可能にし欧州中心に一流のシェフ達に選ばれています。

▼ 他社とのオメガ3含有量比較(100gあたり)

	オメガ3	うちDHA・EPA
ロック・ドゥワート	2.8	1.5
A 社	1.3	0.6
B 社	1.5	0.9
C 社	1.8	0.9
D 社	0.9	0.4



フランス公的機関が認めた伝統のサーモン！ラベル・ルージュ認定！



Label Rouge (ラベル・ルージュ) とは、フランス公的機関が「環境に配慮し、継続可能な材料を使用し、安心・安全な製法で製造され、特に品質に優れた製品」だけに付与される認証。世界トップクラスのシェフ達は、この厳しい基準をクリアしたLoch Duartサーモンを好んで選んでいます。



イケジメクオリティーに認定。イケジメクオリティーとは、魚が本来持っている品質を維持し、素晴らしい食材として楽しむことを可能にする日本の技術から来ている認証。この監査は毎年行われ、現場検証と品質チェックに基づいて認定されています。



GLOBAL G.A.P. は、ヨーロッパで生まれた農業生産工程管理の世界基準であり、労働安全や環境保全、食品安全などについて持続可能な取り組みを実践している生産者を認証しています。



RSPCA Assured — RSPCA Assuredは、全ての家畜が良い生活を送り、思いやりと敬意を持って扱われることなど、家畜の福祉に特化した倫理的な国際認証です。