



「る・ぼわそにえ」鈴木さんの
リコメンド魚食材解説

あじとやさい

原材料：あじ、ブロッコリー、かぼちや、わかめ、白ゴマ、桜えび、
主な栄養素：たんぱく質、ビタミンB2、B6、カリウム、カルシウム、DHA、DPA

お刺身でも頂けるアジをたっぷり使っています。

※血液サラサラで善玉コレステロールを増やしてくれるお魚です。

1袋 250g ¥390

いま、食材として大注目なのが「魚」。
犬に魚って、いまいちぴんこない気がしてしまう人も
多いのではないのでしょうか。ところが、栄養的にもまったくあなどれない
力を秘めているのです。もちろん美味しさも…それは日本人ならよくわかりますよね！
食の安全が問題になっている現在だからこそ、確かな品質のものを選びましょう。
今回はお魚手作りごはんを提唱している
「る・ぼわそにえ」の鈴木さんにお話を伺ってきました。

取材・文●はつん（ZAIHOO）

魚を

B U H I の取材としてここ
に来たのは今回で2度目だ。1
度目は、フレンチブルドッグの
ブリーダーさんとしてお話を聞
きにお邪魔させていただいた。
あれから3年。ここにくるとい
つも最初に感じることは、犬の
管理の良さだ。ブリーダーなら
あたりまえだと思われる人も多
いかもしれないが、あたりまえ
の中にも管理の違いはある。飼
育環境の管理はもちろんだが、
ここは何より犬の状態管理が素
晴らしい。鈴木さんのフレンチ
には一目で伝わる状態の良さが
ある。

ショーブリーダーの世界には
犬がみられるという言葉ある。
まず第一にセンス。そして経験
と知識。ただ、それは人それぞ
れの価値観や好みがあるので、
一概に言うてはいけないのかも
しれない。だから僕の意見とし
て言う。鈴木さんは「犬がみら
れる」人だ。

そんなフレンチブルドッグ専
門ブリーダーの鈴木裕二さん、
真弓さんご夫妻が、愛犬のお魚
手作りごはん専門店「る・ぼわ
そにえ」をオープンした。

千倉白子漁港は、千葉県南房
総市にある第1種漁港。第1種
漁港とは、利用範囲が地元の漁
船を主とするものだ。千倉白子
漁港では定置網によって種類豊
富な魚が水揚げされ、毎朝8時
から始まるセリは活気であふれ
ている。そんな千倉白子漁港か
ら5分程度の場所にある「魚屋
新吾」。ここが鈴木さんご夫妻
のお宅だ。

＊ ＊ ＊
そうですね、フレンチブル
ドッグのブリーディングやドッ
グショーをはじめて12年になる
んですが、自分の愛犬たちの健
康な体作り、そして毎日おいし
いものをあげたい気持ちから思
いついたのが、身近にあった新
鮮なお魚でした。ここ南房総の
海で、毎朝水揚げされる魚を厳
選して、丁寧に、頭、内臓、骨
を取り除き、手作りごはん用に
魚をおろします。その後、真空
パックに入れてマイナス30度の
冷凍庫で一気に凍結させていま
す。野菜もできる限り地元農家
さんが作った南房総の物や、自
家栽培した野菜を使用していま
す。調味料は一切使わず、圧力

食べさせよう



かつおとやさい

原材料：かつお、かぶ、さといも、しいたけひじき、鶏ガラスープ、さば節
主な栄養素たんぱく質ビタミンD、B1、12、ナイアシン、鉄、カリウム、DHA、EPA
とれたてのかつおを使用しています。
※特に豊富に含まれるナイアシンで代謝を高めてくれるお魚です。
1袋 250g ¥390



いさきジャーキー

原材料：いさき
3枚におろして、丁寧に小骨などもすべて取り除き、ジャーキーにしました。オーナー様が食べていただければそのおいしさが解っていただけるはずです。もちろん添加物は一切入っておりませんので、真空冷凍でお届けいたします。長期保存は冷凍でお願いします。
※急いで食べるわんちゃんには小さくカットしてから与えてください。のどに詰まらせる恐れがあります。
オーナー様が味見する場合、マヨネーズをちよつとつけて食べると、止まらなくなりますのでご注意!!
1袋 80g ¥600



いわしとアボガド&トマト

原材料：いわし、アボガド、トマト、ほうれん草、にんじん生こんぶ、にんにく少量
主な栄養素：たんぱく質、ビタミンD、B2、B6、鉄、カルシウム、DHA、EPA
たっぷりのトマトとアボガドが、いわしとお野菜によくからまって濃厚なうまみとなっております。
1袋 250g ¥450

鍋でふんわりとやわらかく、素材そのままを生かすよう仕上げています。もちろん、ただ圧力鍋で煮ているのではなく、犬のご飯は味が付けられないので、それ以外で美味しくする工夫として「出汁」にこだわっています。鶏がら、しじみ、昆布、かつおなどからスープを作って、さば節やあじ節などの乾きものでコクをだしてから、野菜と一緒に魚を煮込んだりしています。

一匹一匹、丁寧に、頭、内臓、骨を取り除いているというこだわり様の鈴木さん。魚をさばいた経験など一度もない僕には、気の遠くなるような作業に思えてしまう。

実際、かなりの手間で時間もかかりますよ。でも、手作りご飯をされる方なかに、手やまな板を汚さずに使っていたけるようにしたかったんです。「袋をあけてお鍋に入れるだけ」に。今現在のうちでの使い方としては、ドッグフードが3分の1、残り3分の2が魚や野菜です。

お肉も、鶏の軟骨やささみなんかは時々使いますね。鶏の軟骨はタンパク質（コラーゲン）が豊富で皮膚にも良いんです。軟骨はお肉の中では一番、魚に近いと思いますよ。

魚屋さんだからはじめた「お魚手作りごはん専門店」と単純に思いきや、今現在にたどり着くまでは、数々の試行錯誤があったそう。

今まで魚以外にも色々工夫して試してきましたね。実は3年くらい前までは、今のようないメインのご飯ではなかったんです。メインはドッグフードで、それプラス、お肉やサプリメントを使って愛犬の状態を調整していたんです。ただある時、知り合いの子を預かせてもらう機会がありました。その子はオーナーさんが、手間暇かけて愛情のこもったバランスの良い手作り食生活をしている子だったんです。それは、サプリメント中心のうちの子に比べて何かが違う、一言で言えば「輝き」を感じたんです。「愛犬にとつ

食べさせよう 魚を



いわしとやさい

原材料：いわし、さつまいも、にんじん、ひじき、白ゴマ、まぐろオイル、しじみエキス(だしとり用)

主な栄養素：たんぱく質、ビタミンD、B2、B6、鉄、カルシウム、DHA、EPAとれたてのセグロイワシの頭、はらわた、などを1匹ずつ丁寧に取り除いてありますので、生臭さは一切ありません。

※カルシウム、ビタミンDが豊富な魚です。

1袋 250g ¥390



くじらそてー

原材料：角切りにしたくじら、オリーブオイル

主な栄養素：たんぱく質、ビタミンA
南房総の名物、鯨の赤みをオリーブオイルのみでソテーしました。たんぱく質は、牛・豚・鳥肉の約3倍! しかも低コレステロール、ビタミンAも豊富です。

1袋 100g ¥700



まぐろ和風バーグ

原材料：まぐろ中トロ、赤み、れんこん、しいたけ、卵、しょうが汁少量

主な栄養素：たんぱく質、ビタミンD、C、レシチン、DHA、EPA

まぐろの赤身と中トロを細かく叩いて予め火を通しておいたれんこん、しいたけを細かく刻みよく混ぜこんがり一つ一つ焼き上げました。ヘルシーで栄養満点です。

1個 150g ¥450

「ての本当に良い食生活とは?」
その時からですね、現在の手作り魚ごはんにたどり着くまでの試行錯誤がはじまったのは。お肉なんかも色々試しましたね。まあこれもブリーダーによつて色々ではあるんですが、犬は肉食なわけだから、肉しか与えないという考えの人も中にはいるんです。僕も一時期、色々な種類を混ぜた肉だけで試したこともありましたが、ウチはダメでした。皮膚が脂っぽくなつて毛がベタベタで、愛犬の状態を落としてしまいました。馬肉なんかもよく与えていましたが、すぐ飽きて食べてくれなくなつたり。それに肉は飽和脂肪酸ですから、中性脂肪やコレステロールを増加させる作用があるので、血中に増えすぎると動脈硬化の原因となります。その点、魚は不飽和脂肪酸ですから、コレステロールを下げる働きや、脳の機能を高める働きなどもあるんです。

あと、フレンチブルはアレルギーの多い犬種じゃないですか。お肉なんかのアレルギーはよくありますけど、魚はあまりないんですよ。ウチにもアレルギーの子がいて、手をペロペロなめてグローブみたいになく腫れあがつちやったりするんですけど、魚にしてからその症状もだいぶ良くなりましたね。もちろん、アレルギーの話は一概に言えないことが多いですし、完全に治るってことはなかなかできないことなので、「治すというより症状をやわらげてあげる」という形にはなりますよね。痒がる子なんかにはさばもいいですよ。さばはEPAの含有量がほかの青魚、イワシやアジなどに比べて3倍あるので、皮膚や粘膜の健康を助けてくれる魚なんです。ただ、さばはいたむのが早いです。さばの生き腐れつていうくらいですから、ウチでは水揚げされて2時間以内にさばいて凍結させるようにしています。

* たしかにアレルギーの原因や

* 解消した理由など完全に確証をとるのは難しい。それでも「ドッグフード+魚+やさい」を中心とした組み合わせにして3年。

* 毛艶の良さ、耳の汚れや涙やけ



まぐろジャーキー

原材料：めばちまぐろ

血合い、赤身、部分のジャーキーです。硬すぎずやわらかすぎず、程よい噛み応えでわんちゃんも大喜びです。もちろん添加物は一切使用していませんので、真空冷凍でお届けします。大きさは不揃いですが、長期保存は冷凍でお願いいたします。

※急いで食べるわんちゃんには小さくカットしてから与えてください。のどに詰まらせる恐れがあります。

1袋 80g ¥650



まぐろ生コラーゲン100% 海の王様まぐろ

注目の海洋性コラーゲン

最上質の天然めばちまぐろの頭100%で作ったコラーゲンです。その他DHA、EPA、コンドロイチン、天然ビタミンE、も同時に摂取できます。ほとんど商業的な流通はしていない大変貴重な頭にはまぐろの栄養分が沢山つまっています。また、皮膚やコートの状態を整え、間接をサポートし、老化防止や、発ガンを抑制する働きがあります。仔犬や5歳を過ぎたわんちゃんに特にお勧めです。

※熱を加えると液状になります。保存方法は、解凍後冷蔵保存で3日以内に使い切ってください。

※加工前のまぐろのコラーゲンたっぷりの頭です。目玉は高濃度のDHAや、コラーゲンを含んでいます。わんちゃんのいつものごはんにトッピング、などにご利用ください。

1回に与える量は、小型犬でだいたい大さじ1～2杯、又は1袋の1/3が目安です。わんちゃんの状態を見て調節してあげてください。ご自分で手作りご飯を作る際、一緒に混ぜてお使いになるのもお勧めです。

1袋 100g ¥400



まぐろとやさい

原材料：マグロ、キャベツ、さつまいも、にんじん、ひじき、オリーブオイル、さば節

主な栄養素：たんぱく質ビタミンB6、D、E、ナイアシン、鉄、DHA、EPA
マグロの赤身、トロ、血合いをバランスよく配合してあります

※丈夫な筋肉作りに最適なお魚です。

1袋 250g ¥450

の減少、筋肉の付きなど、目で見えてわかる愛犬の状態の良さが感じとれるという鈴木さん。こうなると魚の深さをもっと知りたくなる。

＊ ＊ ＊

商品の中で人気があるのは、まぐろですね。まぐろからはDHA（ドコサヘキサエン酸）やEPA（エイコサペンタエン酸）が摂取できます。DHAやEPAは魚からしか摂取できない栄養分なんです。DHAは血液の凝集を抑制し、虚血性疾患を予防したり、動脈硬化の原因となるLDLコレステロールが血管に付着するのを抑制したりします。食物の含有量では、まぐろが一番です。EPAは血液が固まるのを防ぎ、抹消血管を拡張させる働きがあります。また、善玉コレステロールと呼ばれるHDLコレステロールを増やす作用、炎症を抑える抗炎症作用、不整脈を起こさせないようにする抗不整脈作用等、大切な働きをします。

＊ ＊ ＊

ちょうどこの話がBUHIに載るころには、新商品として「まぐろの頭でつくったコラーゲ

ン」が出ていると思います。まぐろの頭は手に入りにくいですが、大きいので、魚屋でさばかないとなかなか使えないんですが、コラーゲン、コンドロイチン、アンセリン、アミノ酸、などなど、良い成分がぎっしり詰まっていますので、中性脂肪やコレステロールを下げたり、関節や皮膚にも良いですよ。神経細胞の成長促進の効果もあるので、子犬や老犬にもオススメです。

＊ ＊ ＊

何とも知られざるまぐろのポテンシャルの高さ。呼び捨てはやめてまぐろさんと呼ぶべきかも？ さらに、あじ、かつお、いわし、さば、さんまなど、定番の人気メニュー以外にも、なんと捕鯨の時期にはクジラ商品も登場するという。

＊ ＊ ＊

クジラを犬のご飯として扱っているのはウチだけだと思うんですけど、クジラもすごく良いですよ。まず低カロリー、ビタミンA、それからたんぱく質が、牛、豚、鳥肉の3倍あるんです。たんぱく質が多いのに低コレス



うるめいわし

時期によって全く水揚げされないお魚ですである時とない時があります。カルシウムたっぷりて身はふんわり上品な味です。



まひまひジャーキー

原材料：シイラ

とれたての新鮮なしいらを3枚におろし、ジャーキーにしました。さっぱりヘルシーでありながら奥深い味です！ もちろん添加物は一切入っておりませんので、真空冷凍でお届けいたします。長期保存は冷凍でお願いします。

※急いで食べるわんちゃんには小さくカットしてから与えてください。のどに詰まらせる恐れがあります。

1袋 80g ¥600



かつお

程よく脂がのっているのでお野菜などと調理すると最高です。わんちゃんも大喜びですよ。

1袋 250g ¥300



せごろいわし

にはしてお馴染みのお魚です。だしがしっかり取れてわんちゃんやみつきのお魚です。

1袋 250g ¥250

テロールで、お肉にくらべてビタミンも豊富なので、クジラは筋肉をつけるのにもいいです。そしてクジラは身の三割が血なんです。血ごと炒める感じになるのでレバーに近いですよ。貧血気味の人でレバーがダメな人は、クジラでも同じ効果なんです。このあたりの地域の人には生姜焼きにして食べたりもしています。時期ものですが、珍しいのもあってクジラも人気商品の1つですね。

クジラと言えばクジラクラウンと呼ばれたTOYOTAの4代目クラウンがあったな、と少し思考が飛びかけている僕に、「これ、お土産にどうぞ」何やら奥さんが袋いっぱいを持ってきてくれた。中にはまぐろ、とびうお、いさぎ、まひまひジャーキー。ジャーキー？

あまり売っていないジャーキーを作りたいくて、お魚ヘルシーおやつとしてジャーキーをはじめました。ジャーキーは旨みを出すために、塩分濃度1度のごく薄い塩水に30分漬けてから70度

の低温でじっくりと仕上げてあります。ちなみにジャーキーも骨はすべて取り除いてありますが、急いでご飯を食べるわんちゃんには喉に詰まらせるといけないので、小さくカットしてから与えていただくようお願いしています。

正直なところ「る・ぼわそにえ」を手広くやろうとは考えていないんです。取材も終わるころ、鈴木さんは頬を緩ませながら言った。色々なところから声はかけていたのですが、あまり忙しくなっても困るといいますか（笑）、犬との時間は減らしたくないといいますか…。もちろん、まったく注文がこないのも淋しいですけど、のんびり楽しんでやっていけたらいいなと今は考えているんです。

お話を聞かせていただいて僕は、「魚Ⅱ猫」から「魚Ⅱ犬」に思考が変わりゆくのを感じていた。

鈴木さんご夫妻はフレンチブルドッグオタクだ。プリーダーとは、犬を愛するものとは、こ



さば

DHA、EPAが他の魚の2倍！夏場は脂が少な目でさっぱりとしています。秋から冬にかけて脂がのってきます。



さばとやさい

原材料：さば、小松菜、じゃがいも、にんじん、昆布、しじみエキス
主な栄養素：タウリン、DHA、EPA、ビタミンB、葉酸
油の少なめなさばを使用しています。痛みの早いお魚なので、とれたその日のうちに調理してあります。
※皮膚や粘膜の健康を助けてくれるお魚です。

1袋 250g ¥390



さんまソフトふりかけ

原材料：さんま、大葉、しょうが少量、ごま油少量
主な栄養素：たんぱく質B-カロテン、ビタミンC、DHA、EPA
房総沖で水揚げされたさんまは油が少ないので、あつさりとしていてふりかけに最適です。
※食いつきの悪いわんちゃんに是非おすすめです。

1袋 80g ¥350



とびうおジャーキー

原材料：とびうお
とれたての新鮮なとびうおを3枚におろし小骨などもすべて取り除き、ジャーキーにしました。程よい噛み応えでわんちゃんもやみつきます。もちろん添加物は一切入っておりませんので、真空冷凍でお届けいたします。長期保存は冷凍でお願いします。
※急いで食べるわんちゃんには小さくカットしてから与えてください。のどに詰まらせる恐れがあります。

1袋 80g ¥600



手作りごはん用生のお魚

とれたての物を素早くさばいてマイナス30度で瞬間冷凍。丁寧に内蔵、骨などを取り除いてあり、角切りにし、250gずつ小分けしてありますので、袋から開けて調理するだけ。手を汚さず簡単便利。手作りごはん用生のお魚5000円セットもあります。バラでお買い求めいただくよりお得で、さらに送料無料でとなっております。冷凍保存で約2ヶ月間おいしさそのまま。※水揚げ状況によっては2、3日お待ちいただく場合がございます。

食べさせよう 魚を

愛犬のお魚手作りごはん専門店「る・ぼわそにえ」

代表
鈴木裕二・真弓さん

千葉県南房総市の豊かな自然に囲まれた場所で代々鮮魚店を営む傍ら、フレンチブルドッグ専門犬舎「ZY BLOOD」代表としてブリーディングやドッグショーを手掛ける。自分の愛犬達の健康な体作り、そして毎日おいしいものをあげたい気持ちから身近にあった新鮮な魚を使い試行錯誤を繰り返して「る・ぼわそにえ」をオープンする。
TEL 090-3316-0326
<http://powasonie.com/>

うであってほしい、と思えるオタクだ。フレンチブルドッグ専門のお店をやっている僕が胸を張って紹介するオタクだ。
鈴木さんご夫妻を動かしているのは、フレンチブルドッグに対する情熱。愛犬のお魚手作りごはん専門店「る・ぼわそにえ」をはじめたのは極めて自然な流れなのだ。そしてあらためてわかった。僕はそんなフレンチブルドッグオタクの鈴木さんご夫妻の大ファンだ。