

2018年7月13日
株式会社ミートエポック
株式会社ラスイート

～ 産学連携新技術「エイジングシート」 関西初上陸～

7月14日（土）よりホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドで
発酵熟成肉の新商品の販売を開始いたします。

株式会社ミートエポック(本社:川崎市多摩区、代表取締役社長:跡部 美樹雄 取締役:明治大学農学部教授 村上周一郎)は、安全でかつ迅速な発酵熟成肉を製造することができる日本初の発酵熟成肉製造技術「エイジングシート」(株式会社フードイズムと明治大学が共同で特許出願中)の製造・販売をしています。「エイジングシート」は、肉の熟成に必要な人体に無害な“菌”を、滅菌した布に付着させ、肉に巻くだけで、熟成に必要な“菌”を短期間で増殖させます。腐敗防止と安定した肉の熟成化、また短期間で『発酵熟成肉』を製造することができます。

この度、7月14日(土)よりホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド(神戸市中央区 総支配人 檜山 和司)では、ホテル内のレストラン「ル・クール神戸」と鉄板焼「心」で関西初となる「エイジングシート」を使用した「発酵熟成肉」の新商品の販売を開始いたします。また、グループ施設の天然温泉「神戸みなと温泉 蓮」やコンベンション施設「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」、スイーツ&ベーカリー店「ル・パン神戸北野」でのメニュー化も予定しております。

現在、「熟成肉」の製造方法や期間、条件は事業者によってさまざまです。熟成後は、肉のまわりに付着した菌を取り除く「トリミング」作業を行いますが、表面からどれくらいの厚さの肉を取り除くかについても定義はありません。「熟成肉」の調査結果を踏まえ、東京都は、「熟成肉」の扱いについて、飲食店や消費者に対し注意喚起を強化していくことを発表いたしました。

新技術「エイジングシート」で熟成された肉は、熟成化に必要な菌以外の付着を制御し、ミートエポック社が行う検体検査でも「安心・安全」を確認しております。

関西初となる「エイジングシート」を使用しての商品化は、消費者が「熟成肉」を安心して召し上がっていただける新たな食文化の創出として、今後も幅広く展開してまいります。

「エイジングシート」とは

ドライエイジング法により製造される熟成肉は、菌の増殖によって肉の成分が美味しさや好ましい香りに変化します。(株)ミートエポックでは、肉の熟成に利用できる人体に無害な“菌”を純粋に培養し、回収した胞子を滅菌した布に付着させることに成功いたしました。この布が「エイジングシート」です。「エイジングシート」の製造技術は、株式会社フードイズムと明治大学が共同で特許出願をしています。

「エイジングシート」で包んだ肉には、熟成に必要な“菌”が短期間で増殖します。それにより腐敗の防止ができ、かつ肉の熟成が促進されることで、短期間で安定した『発酵熟成肉』を製造することができます。

* 別紙資料参照



「エイジングシート」シート21日目。
熟成化に必要な菌以外の付着を制御します。



「エイジングシート」を使用した、トリミングは、2～3mm程度となります。肉の変色もありません。

「エイジングシート」の『発酵熟成肉』とは

熟成肉は一般的には寝かせて製造した肉のことで、菌もこれという決まりがなく、増殖も不安定でした。その結果製造に時間がかかり、品質が安定しませんでした。一方、「エイジングシート」で作る『発酵熟成肉』は、熟成肉に有効な菌のみを利用し、肉全体に強制的に付着させることで、菌の増殖を安定させ、香り成分の増加など肉の熟成が促進されます。「エイジングシート」で製造された『発酵熟成肉』は、筋繊維が噛み切りやすくなる“肉質の軟化”、不飽和脂肪酸(*1)の増加による“脂肪の口解けのよさ”といった特徴と“熟成香”といわれるミルクやナッツに似た芳醇な独特な香りが口の中に広がります。

(*1)不飽和脂肪酸 一炭素間の結合に二重結合をもつ脂肪酸。飽和脂肪酸(二重結合のない脂肪酸)と比べて、融点が低い。不飽和脂肪酸は、まぐろ、いわし、さんま、さばなどの魚類やオリーブ油、ゴマ油、シソ油、グレープシード油などの植物油に多く含まれている脂質。常温で固まりにくく体内で液体であるというのが特徴であり、血中の中性脂肪やコレステロール値を調節する働きがあるといわれています。

関西初上陸 ホテル ラ スイート神戸ハーバーランド 「発酵熟成肉」を使った新メニュー



レストラン「ル・クール神戸」 Restaurant LE CŒUR KOBE

熟成肉のグリエ

兵庫県産野菜のサラダを添えて 赤ワインソース 6,000円

発酵熟成でうま味が増した牛肉を、うま味と風味を最も感じられるグリエにしました。脂肪の融点が低くなり口どけが良い肉を、キレのある赤ワインソースと兵庫県産の野菜のサラダでお召し上がりいただけます。



鉄板焼「心」 Teppanyaki KOKORO

発酵熟成牛ステーキ 淡路産玉葱を添えて

1/2ポンド(226g)7,000円、1ポンド(453g) 2,000円

発酵熟成肉のうま味を閉じ込め、深みのある甘みの特徴の淡路産玉葱を添えました。「心」特製のBBQソースで肉のうま味を存分に楽しんでいただける一品です。



発酵熟成ポーク カツカツ

「KOKORO」特製MISO SOURCE 2,500円

発酵熟成豚は、脂の甘味と後味の良さが最大の特徴。厚くカットしたロース肉を鉄板の上でゆっくりとうま味を引き出しながら仕上げました。「心」特製の味噌だれをつけてお召し上がり下さい。

<営業時間>

ランチ11:30～15:00(L.O.14:00)／ディナー17:30～22:30(L.O.21:00)

※表示価格は税、サービス料 別

ホテル ラ スイート神戸ハーバーランド 概要

施設名: ホテル ラ スイート神戸ハーバーランド

所在地: 神戸市中央区波止場町7-2(地上11階建)

客室: 70室(100㎡以上3室、約70㎡67室／テラス面積は含まず) 敷地面積: 4,420㎡(1,337坪)

神戸市が推進する都心ウォーターフロント事業の中核をなす国際ホテルとして、神戸市のコンペティションにより選ばれ、2008年11月に開業。2010年5月には、日本のホテルとして初めてスモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド(SLH)に加盟。「ミシュランガイド」では、神戸のホテルとして最高評価を6年連続受賞しています。当館は、神戸の象徴的な場所であるハーバーランドに位置し、神戸空港から車で15分、JR神戸駅から徒歩約10分の絶好のロケーションにあります。レストランでは「キュージーン・テロワール(地産地消)」をコンセプトに、地元兵庫の生産者から直送された厳選素材を使用した料理を提供しています。