

紙面・記事へのご意見・お問い合わせ 06-6633-9066(平日9時~18時、土曜9時~17時、日祝日休み)

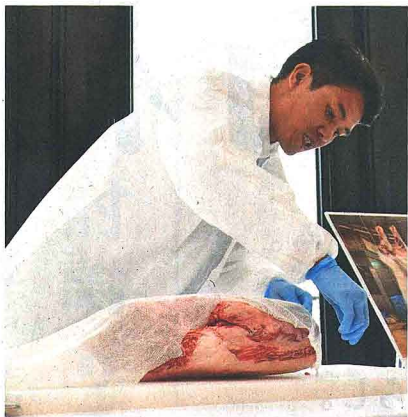
熟成肉 短期間で安全に

ベンチャーがシート開発

明治大発のベンチャー企業「ミートエポック」(川崎市)が、短期間で安全に発酵熟成肉を作れる製造技術「エイジングシート」を開発し13日、神戸市中央区の「ホテル ラ・スイート 神戸ハーバーランド」でこの熟成肉を使ったメニューを提供すると発表した。提供は14日からで、関西では初めて。

一定期間肉を寝かせ、菌を増殖させることで風味を豊かにする熟成肉は、飲食店を中心に人気が高まる一方、品質や衛生管理について基準がなく、肉が腐敗し

神戸のホテル きょうから提供



短期間で安全に熟成肉を作ることができるシートを肉に巻き付ける
跡部美樹雄社長一神戸市中央区

たケースもあるとして、自治体などが取り扱いに注意するよう呼びかけている。ミートエポックは、人体に害がなく熟成効果のある菌を特定し、菌の胞子を布状のシートに付着させることに成功。シートで肉を包んで冷蔵すると、この菌だけが急速に増殖して従来の約半分の1カ月ほどで熟成が完了し、有害なカビの発生も防ぐことができる。さらに表面を削って廃棄する量も大幅に抑えられる。

シートで作った熟成肉は脂肪の口溶けがよく、肉質が柔らかいことが特徴。同

ホテルでは熟成牛のグリエとステーキ、熟成豚のカツレツの計3メニューを提供し、田中耕太郎総料理長は「肉にナッツのような香りがあるため、風味を壊さないようなシンプルな料理にした」と話した。

ミートエポックの跡部美樹雄社長は「誰でも安全に熟成肉を作ることができる画期的な手法だ」とし、今後の関西での提供拡大に意欲をみせた。