

ひょうご経済



「シート」で作る熟成肉 関西で初のメニュー化



肉の熟成に必要な菌を付着させた「エイジングシート」を巻く作業＝神戸市中央区波止場町7

ラ・スイート神戸、きょう発売

ホテル ラ・スイート神戸ハーバランド(神戸市中央区)は、日本初の熟成肉製造技術「エイジングシート」を使った新メニューの販売を14日に始める。菌

を付着させた布を肉に巻いて熟成させるため、安全で早く、安く作ることができるといふ。関西では初の商品化となる。熟成肉は近年人気上昇

しているが、自然に付着する菌から作る従来の方法は品質が安定せず時間もかかり、肉の表面を半分近く削る必要もあつて価格を押し上げる要因になっていた。

エイジングシートは明治大と民間企業が開発し、同大発のベンチャー企業ミートエポック(川崎市)が製造を担う。従来の半分程度の

30日前後で熟成でき、肉の表面は20〜25%削れば良いという。

ラ・スイートでは、レストラン「ル・クール神戸」と鉄板焼「心」で料理を提供する。「発酵熟成牛ステーキ(226g)」7千円(税・サービス料別)などで、神戸牛の5分の1程度の価格という。グループの「神

■ 経済部

TEL : 078-366217094
FAX : 078-366015511
e-mail : keizai@kobe-np.co.jp

戸みなと温泉「蓮」やコンベンション施設「オーシャンズガーデン」、パンと洋菓子の直営店「ル・パン神戸北野」でも順次提供する。ミートエポックの跡部美樹雄社長は「価格も重視される関西で、熟成肉の文化を根付かせたい」と話した。(塩津あかね)