

食肉通信2010年元旦号

弊社ドライエイジングビーフが紹介されました。

2010年(平成22年)1月1日

毎週火曜日発行

< 10 >

不況下に対応図る食肉業界／食肉専門店

専門店の差別化商品

ドライエイジング牛肉

静岡県 さの萬

微生物の働きを利用して風味、香りをつくり出すというもの。

ドライエイジングビーフが昨年来、レストランなどの外食企業ばかりでなく、食肉業界からも注目を集めている。当初はホテル・レストランのシエフや差別化を追求する焼き肉レストランなどを中心に試食会を通じて興味をもつ程度の静かな動きで推移していたが、ここに来て裾野の広がりをみせている。

その原動力になっているのが09年4月設立の「ドライエイジングビーフ普及協会」(会長＝服部律典子・学校法人服部

学園・服部栄養料理研究会会長)であり、ドライエイジングビーフの熟成後、温度は70〜80%程度に設定。乳牛を熟成する40日間、赤身の肉面はわずかにかびがはえた状態となるが、これが酵母菌など微生物の働きによってできる香りなどおもしろい。ドライエイジングは牛肉の部位を熟成庫で温度、湿度、風の三つの要素と期間を組み合わせ、普及しており、現在でも



ホルスタインは約40日間熟成と説明する佐野社長

と、本来、ひき材用にはかならない老廃牛のヒレ、サーロインの部位をドライエイジングにしてレストランなどに提供すれば、付加価値商品になる。レストランではサービランチなどにメニュー化する。

また赤肉志向のニースには、乳牛や褐毛和種、日本短角種などの国産牛肉のほかグラスフェッドビーフを用いて、牛肉本来の味をさらにグレードアップさせることで付加価値をつけるべく研究が開始。東北地方や九州の肉牛産地から注目されていることは非常に興味深い。こうした外食企業のニーズや肉牛産地からの問い合わせは、実は食肉専門店に特化した商品として思いついていくのではないだろうか。

たえば、さの萬では庫内の温度は1度C前後、湿度は70〜80%程度に設定。乳牛を熟成する40日間、赤身の肉面はわずかにかびがはえた状態となるが、これが酵母菌など微生物の働きによってできる香りなどおもしろい。ドライエイジングは牛肉の部位を熟成庫で温度、湿度、風の三つの要素と期間を組み合わせ、普及しており、現在でも

おそろく気候風土、牛肉の肉質の日米間の相違が「商品化」にまで至らなかった理由とみられる。たとえば和牛を40日は差別化商品に引き上げる価値もある。例をあげると、本来、ひき材用にはかならない老廃牛のヒレ、サーロインの部位をドライエイジングにしてレストランなどに提供すれば、付加価値商品になる。レストランではサービランチなどにメニュー化する。

また赤肉志向のニースには、乳牛や褐毛和種、日本短角種などの国産牛肉のほかグラスフェッドビーフを用いて、牛肉本来の味をさらにグレードアップさせることで付加価値をつけるべく研究が開始。東北地方や九州の肉牛産地から注目されていることは非常に興味深い。こうした外食企業のニーズや肉牛産地からの問い合わせは、実は食肉専門店に特化した商品として思いついていくのではないだろうか。

“本物を本気で”売る

ベークを売り切る、専門業には枝肉のセット仕入れを行う上で不可欠なロイン系の有利販売を図る一方、引当の重販力を

「ドライエイジングビーフ普及協会」(会長＝服部律典子・学校法人服部