

株式会社大門商店

秋田市外旭川八柳3丁目16-11

ドライエイジング手法の確立で赤身の強い牛肉を 柔らかくジューシーで旨みを増したステーキ肉として提供

【事業計画名】ドライエイジング(乾燥熟成)による、ステーキ肉の生産



ドライエイジングビーフが並ぶ熟成庫内



ドライエイジング中の牛肉

取り組みの経緯

大門商店は「肉のわかばグループ」の一員として秋田市内に3店舗を構える食肉専門店である。高齢者人口の増加や外食・中食の増加にともなう食材購入の減少、大型スーパーとの競合など市場環境は厳しいが、専門店ならではの機動性と小回り、商品品質の良さを強みとしてお客様から高い支持を得ている。

近年の牛肉ステーキ需要は年末を除き減少しているため、サーロインやリブロースは在庫余剰になり安売りの対象となっている。安売りを避けるためには保存性の良い付加価値ある商品に在庫を仕立てることが必要と考え、十年以上前から自己流でドライエイジングを試行してきた。ドライエイジングは肉の柔らかさ、旨みや香りを増しながら、30日以上賞味期限が可能となる。肉の無駄や安売りを避けられるため、本格的な熟成庫の設置を計画した。

実施内容

ドライエイジングを行うには、熟成庫の温度・湿度の徹底した管理と強い風を当てながら乾燥熟成をすすめる庫内環境の整備が必要となる。また、エイジングに必要な微生物を肉に付着させるため、菌床作りや他の雑菌を寄せ付けない工夫についても指導を受ける必要があった。こうした環境を整備するため、国内第一人者(静岡:さの萬社長)などの信頼できるアドバイザーから技術指導を受け、試行錯誤を経てエイジングに必要な庫内環境を完成させた。

同社の場合、骨付き肉を70日程度乾燥熟成し、余分な水分を蒸発させ濃厚な肉の塊にする。鹿角短角牛を始め、ホルスタイン、F1、豚、猪などの各種肉に最適な熟成方法を試行している。目視、触感で熟成具合を確認する作業は経験と勘も必要となるため、現在の提供体制を「未だ手探り状態で奥深い」と大門社長は話す。

事業の成果

安価な赤身肉であってもドライエイジングすることで酵素の働きで肉質が柔らかくなり、旨み成分のひとつであるアミノ酸が増加する。また、乾燥熟成であるため余分な水分が飛び、旨みと香りが内側に凝縮された牛肉となった。硬い肉が食べにくい年配者や、健康に配慮して脂分が少ない赤身肉を好んで食べる消費者に対して、ドライエイジングという高い付加価値を加えることで、柔らかく風味も良い牛肉を提供することが可能となった。

ネット販売や仙台など大商圏での試食販売会を通じ、ドライエイジングビーフのおいしさをアピールすることで売上・利益に繋がたいと考えている。



壁に秋田杉を貼り菌床木とした庫内



ドライエイジング中の豚肉



料理したドライエイジングビーフ

肉屋として原料を供給するだけの時代から、肉を通して色々な方法で付加価値を生み出し、それをお客様へ伝えていく時代へと変化しています。その変化に対応できなければ我々のような専門店は生き残ることができないと考えています。

今回はドライエイジングという手法で、安価な赤身肉に高い付加価値を加え、より健康的でジューシーかつ柔らかく風味も良い牛肉の製造、販売を目指しました。今回のような取り組みを継続し、収益性の高い経営を目指したいと思います。



代表取締役
大門 宏幸さん

今後の活動予定

ドライエイジングビーフはニューヨーク発祥の赤身肉の美味しい食べ方で、2014年以降日本でも熟成肉が新しい食材として注目され、流通量が徐々に拡大している。美味しい食品や健康な食品には、多少価格が高くても購入する消費者がおり、売上を増加させることができると考えている。

ビーフからポークのドライエイジング化などで商材が増え、販売機会も拡大している。今後も食肉専門店ならではの強みを活かしながら食肉を通して様々な方法で付加価値を加え、消費者に喜んでもらえる食材を提供したいと考えている。



株式会社大門商店

代表者	代表取締役 大門 宏幸
設立	平成3年11月
資本金	1,000万円
従業員数	53名
業種	飲食料品卸売業
TEL	018-868-4992
FAX	018-868-4559
Eメール	meister@eos.ocn.ne.jp