

有限会社 梶岡牧場



世界初！黒毛和牛の熟成・抗酸化特殊冷凍システム による保存・解凍後「完全復元」技術の開発

喜ばれる命のつなぎ方を体現するために、おいしさを追求した黒毛和牛を育てる梶岡牧場。かねてからの課題であった「牛肉生鮮品のロスゼロ化」「おいしさの維持」「安全性」を革新的な冷凍システムにより実現した。

取組の背景 牛肉生鮮品のロス削減とおいしさを求めて

通常、牛を繁殖させ、肥育し、牛肉を生産・出荷する肉用牛経営は、子牛・エサ・※枝肉という3つの市場ハードルがある。これらがうまく噛み合わない場合、原価割れを起こす恐れも出てくる。通常チルドビーフの部分肉の賞味期限は45日。時間が経つ程に色味や風味が損なわれるため、屠畜してから2～3週間

のうちに一頭まるごと売り切らなければならない、廃棄ロスを余儀なくされる。そこで、牛肉のおいしさや安全性を維持しながら、ロスゼロを目指すために、これまで前例のない熟成・冷凍システムの構築に挑戦し、精肉流通の大きな課題をクリアした。

※牛1頭から皮や骨、内臓などを取り除いた状態のもの

取組内容 特殊システムを用いた画期的な保存・解凍後完全復元技術を開発

<抗酸化冷凍機>

微弱な電気をかけることで肉の細胞を壊さない特許取得技術「抗酸化冷凍システム」を採用。身が引き締まった状態のまま冷凍できるため、解凍時もドリップが出にくくなり、風味も色も損なわないままの状態がキープできる。酸化を防ぐだけでなく、鮮度を維持したまま旨味が増し、除菌効果もある。一般的に劣化が早く、冷凍すると著しく味と風味が落ちてしまう内臓肉も、抗酸化冷凍・解凍後、色やツヤ、食感や風味などは、冷凍前とほぼ変わらない。

<精密熟成庫>

雑菌の繁殖なく温度・湿度を高度にコントロールする精密熟成により、これまで未利用の部位を有効化し、食味（アミノ酸の増加）・食感（柔らかさ）、さらに熟成肉特有の風味（味と香り）で「おいしさ」を付加できた。味が良いにも関わらず、通常は硬いといわれ、相場の低い経産牛（出産を経験した牛）も、熟成化することで、柔らかさやおいしさをアップさせ、高付加価値な可食部分を増やせるようになった。



取組成果 熟成ピークで冷凍することでおいしさを長期間保存

精密熟成と抗酸化冷凍を組み合わせることによって、熟成のピークで長期保存・解凍後、完全復元できるようになり、柔らかくておいしい熟成肉を、消費者に自信を持ってロスなく届けることが可能になった。風味や香りを増幅・キープしたまま、硬い部位も柔らかくできるため、付加価値の高い商品として冷凍

肉を提供できるようになった。コロナ禍においても、ECサイトなどを通じて消費者のニーズに合ったタイミングで販売することができるようになり、売る機会を逃さず、「食品ロスゼロ」を体現する仕組みづくりができた。

熟成肉×抗酸化冷凍で
新たな付加価値を創造

※実際に抗酸化冷凍後、解凍した牛肉

今後の展望 100年牧場を目指して、高付加価値経営に取り組む

冷凍状態での経月・経年変化を追って、肉質や香りなどのデータ蓄積を行い、開発元と情報を共有しながら引き続き技術改良に取り組む。電荷の数値プログラムを変更すれば、他の食品にも応用が利くため、野菜や果物の旬のおいしさをキープしたままで冷凍保存・解凍し、自社レストランで提供することも視野に入れている。ま

た、付加価値を高めた冷凍食品、常温で保存できるレトルト食品や缶詰などの開発も計画中。県内はもちろん全国、世界中の人々に梶岡牛のおいしさを知ってもらうため、変革を恐れず、牧場経営に付加価値をつけて100年牧場を目指す。



取締役 梶岡 秀吉

ADVICE

全額投資してでもリターンを得られる
ような事業計画を

前例のない革新的な事業にチャレンジしたいとき、設備投資を支援してくれるのがものづくり補助金です。ただし、事業が終わった後の報告も大変なので、それなりの覚悟が必要です。最も大切なのは、自社で全額投資してでも回収できるくらいの事業計画をしっかりと練ること。それをしなければ、その先の波及につながりません。投資した分リターンがあるのかどうかをよく考えた上で、やりたいことを具現化するための戦略として活用されることをおすすめします。

有限会社 梶岡牧場

〒759-2221 山口県美祢市伊佐町河原782
TEL 0837-52-2606/FAX 0837-52-2929
<https://kajio Kagyu.jp>
業種 畜産業・飲食業
資本金 800万円
従業員数 8名（令和4年1月）
昭和43（1968）年創業
代表取締役 梶岡 春治



土づくりから飼料の製造、牛の繁殖・肥育、自社レストラン「FIRE HILL」での提供まで一貫通の経営スタイル。創業50年の節目に繁殖・肥育をスタート。「礼をもって命と向き合う」をテーマに、おいしさを頑なに追求した黒毛和牛ブランド「梶岡牛」を、徹底した管理のもと育てている。