

フードクリエイイトジャパン株式会社

事業計画名

日本初のドライエイジング新製法の確立による生産効率化のための整備導入事業



3D瞬間冷凍装置導入で肉を高品質のまま瞬時に冷凍

日本初、除菌処理工程を含む新製法ドライエイジングビーフ 安全性を保ち肉を熟成させる技術

統一された製法がまだ確立されていない
熟成肉（ドライエイジングビーフ）

北海道の月形町などの農家と組んで、熟成させた牛肉「ドライエイジングビーフ」の魅力を発信しているのが、飲食店運営のフードクリエイイトジャパン株式会社。

2017年に北海道日本ハムファイターズ（札幌）主催の「第8回なまらうまいっしょ! グランプリ」に「月形熟成牛でみぐら牛串」で出場しグランプリを獲得。

同社は安全性を保ちながら肉をおいしく熟成させるドライエイジング新製法を確立。

今後は、道内全体でブランド化を進めたい考えだ。



冷凍保存が可能になり、多くの部位の取り扱いができるようになった

開発動機

一定期間寝かせることでうまみが増すという「熟成肉」。しかし、実は熟成の定義はばらばらで、業者によって寝かせる状態も期間も違う。適切な環境で管理しないと有害な微生物が発生するため、衛生面のルールを求める声も多く、現在、農水省が熟成肉を日本農林規格（JAS）の品目に追加し、製法や、できあがった肉の状態などを定めるかどうかの検討を始めている。

同社では2013年から東北の企業や大学とドライエイジングの共同研究を始め、製造工程や品質の自主基準、肉の変化を数値で管理し安全を保つガイドラインを設けるなど、高品質な熟成肉の製法・管理手法の開発に努めてきた。

実施内容

同社が今日まで積み重ねてきた研究と、本事業による機器導入・製造環境整備によって、日本初となる除菌処理工程を含む独自のドライエイジング新製法の開発に成功した。具体的には、仕入れた牛肉に付着している菌を取り除くために、電解質を使った特殊な殺菌方法を試みた。続いて、熟成に有効な菌のみによる熟成を達成するため、他の菌類の二次汚染を防止し、無菌の状態で作業できるブース「クリーンベンチ」を設置した。また、上記の新製法でドライエイジングした熟成肉を、旨味成分を保ったまま冷凍保存するための「3D瞬間冷凍装置」を導入し、保存方法の改善も図った。

事業成果

電解水洗浄で肉の表面の雑菌を取り除くことにより、熟成に必要な菌のみが繁殖しやすくなり、通常40日で完成するドライエイジングビーフが32日で完成する見込みが立ち、生産量の増加を図ることが可能となった。また、殺菌処理後、クリーンベンチ内において熟成菌を噴霧、滅菌袋に肉を保管する手法を開発した。なお、ドライエイジングの前工程として殺菌処理、クリーンベンチ内での熟成菌の噴霧・初期保管は共に世界初の試み。また、3D瞬間冷凍装置の稼働により、高品質のまま瞬時に冷凍し、品質を保持した状態で長期間の保存が可能になり、市場のニーズに即応する計画的な生産体制を構築できた。今までは冷蔵品のみ出荷のため、多くの部位の製造が困難であったが、現在は冷凍保存が可能になり、もも肉や肩ロース、イチボ、シンタマといった部位の出荷も予定している。

Vision



販路を拡大する前に ドライエイジング普及活動を推進

代表取締役 横田 憲人 氏

ドライエイジングビーフは米国では誰でも知っているポピュラーなものです。ところが日本ではまだまだ浸透してるとは言い難いのが現状です。商品売ることも大切ですが、それ以前に製品を知ってもらわなくてはいけないと考え、北海道ドライエイジング普及協会を立ち上げました。会員である酪農家から送られてくる肉をドライエイジングビーフにして、地域の特産品にする試みをしています。ドライエイジングビーフは肉に含まれている水分が空気中に出ることで本来持っている旨みや個性がより強く出てきます。肉の美味さが際立つので、地域の特産品としての付加価値も高まります。そのような活動も含め、北海道のドライエイジングビーフを全国に向け販路を広げていきたいと考えています。



ドライエイジングで地域の特産品の付加価値をアップ

Company Data

フードクリエイトジャパン株式会社

TEL.0126-35-4560 FAX.0126-35-4570

<https://www.food-create-japan.co.jp/>

住 所 ● 岩見沢市9条西18丁目8番地4 WEST SQUARE

代表者名 ● 代表取締役 横田 憲人

資 本 金 ● 800万円

従業員数 ● 120人

設 立 ● 平成15年3月

事業内容 ● 飲食店経営、

北海道ドライエイジング研究センター運営 他