

今月の一言

キーワード：熟成

- 1 成熟して十分なころあいに達すること。
- 2 魚肉・獣肉などが酸素の作用により分解され、特殊な風味・うまみが出ること。発酵を終えたあとそのままにし、さらに味をならすこともある。
- 3 物質を適当な温度などの条件のもとに長時間置いて、ゆっくりと化学変化を起こさせること。

今、肉ブームで勢いづいているのが「熟成肉」というジャンルです。熟成肉は、乾燥熟成のプロセスとして、牛肉のブロック又は枝肉(半身)などを乾燥熟成庫内に一定期間貯蔵する。庫内の温度を0~4℃、湿度は80%前後に保ち、常に肉の廻りの空気が動く状態を作り、その中で14~35日間熟成させる。温度が高ければ肉は熟成ではなく腐ってしまい、低ければ凍ってしまい熟成にならないのでその温度と環境等のメンテナンスにも相当の手間が掛かる。熟成期間中に、肉の中にある酵素等の働きで肉の繊維(タンパク質)がゆっくりと壊れてペプチドやアミノ酸に変化し旨味が増すとともに肉が柔らかくなっていく。

**熟成肉は、味わいが濃厚になり、木の实のような香ばしさとミルク
ーな甘みが特徴です。一度食べたなら忘れられない味。プロの技術集
団として仕事の質を成熟！また、仕事を頼みたくなるように自分を
化学反応させよう！**

2013年12月25日

さいのう とおる

追伸：社員の皆さん、一年間ご苦労様でした。2014年も素晴らしい年にしましょう！