

日本特許技術！発酵熟成ホルモンを開発！

8月27日(土)よりクラウドファンディングのMakuakeにて
日本特許技術！熟成ホルモンプロジェクト開始いたします
特許技術の『エイジングシート』で牛・豚のホルモン6種類の熟成に成功
アミノ酸約3倍、特有の内蔵臭が無くなり、ドリップも出づらくプリッと食感
従来のホルモンには無い、発酵熟成特有の味わい

株式会社フードイズムラボ（本社：東京都港区、代表取締役：跡部美樹雄）は、同代表が勤めるミートエポックと明治大学農学部との産学連携により共同開発されたエイジングシート(特許第6671647)を活用し、業界的にも類がないホルモン類の発酵熟成に成功いたしました。鮮度が重要であったホルモンを安全に熟成させることで、従来にはない熟成の味わいを実現。クラウドファンディングのMakuakeにてプロジェクトを開始いたします。



牛ハツ



牛レバー



牛サガリ

【発酵熟成ホルモンの特徴】

ホルモンの種類 牛レバー・ハツ・サガリ、豚レバー・ハツ・ハラミ 計6種

熟成期間 5~7日間

発酵熟成させたホルモンの味わいは、旨味成分であるアミノ酸が約3倍に増加し、旨味を最大限に引っ張り上げます。通常、ホルモンは鮮度が重要で3日も経過すると味わいも悪くなり味は格段に落ちてしまいます。しかし、エイジングシートを活用する事により、抗酸化性が高まり、変色の抑制や脂の酸化を防ぎ、全くパサつかない味わいへと変わります。鮮度では無く、寝かせて旨味を上げる『もう一つの旬』を作り出しています。また、ホルモンは冷凍してしまうと、ドリップアウトの要因にも繋がりができる限りフレッシュの物が良いとされていますが、発酵熟成後であれば冷凍しても遜色ない劣化しづらい状態に変化させてしまいます。腐敗を抑えながら、最高の味わいに変化させ、新しい食概念を作り出します。

【エイジングシートとは】

肉の熟成に利用できる人体に無害な“菌”を純粋に培養し、回収した胞子を滅菌した布に付着、この布が「エイジングシート」です。製造技術は株式会社ミートエポックと明治大学が共同で特許を取得しており、安全かつ迅速に発酵熟成肉を製造できる日本初の技術として2016年7月に実用化いたしました。これまでは製造環境の整備や腐敗リスクがあるため、熟成肉や熟成魚はプロの技で作られてきました。この「エイジングシート」で包んだ肉は、付着させた熟成に必要な菌が短時間で増殖することで熟成を促すだけでなく、酸化速度抑制効果によって食品の変色・腐敗を遅らせます。通常熟成日数の3分の1以下となる20~30日の短期間で安定的に発酵熟成肉を製造できます。従来より肉・魚の保存期間を延長でき、フードロス、餓飢ゼロを掲げる持続可能な開発目標(SDGs)への貢献など食文化の発展にも繋げてまいります。

【安全性について】

使用している菌は、安全性について問題のない微生物を使用しています。酸化が軽減され、劣化を防ぎます。

【クラウドファンディングでの販売について】

特殊な商品のため、まずはアーリーアダプターが多く存在している市場としてクラウドファンディングを最初のマーケットとして選びました。そこで、ユーザー様の声を聞き、今後の開発に活かして参りたいと思います。また、応援いただいた資金の使い道といたしまして、更なる商品開発を目指して参ります。

【今後の展開について】

鮮度が重要な食材は様々ございます。海産物に置いても、保存可能期間は短い物が多くあります。そこで、このエイジングシートを活用する事で、移動時間が美味しくなる時間へと変える事が可能です。食材高騰の今、美味しい物を正しく届けられ事ができれば、フードロスの軽減に繋がり、無駄なく美味しい物を作り、そして届けることが出来るようになります。安全でより美味しい植栽を世界の隅々にまで届けることが出来れば、SDGsにも繋がり、世界の食に貢献できると考えております。

【商品概要】



販売先
商品名
プロジェクト開始日
内容

Makuake (マクアケ)
発酵熟成ホルモン
2022年8月27日(土)

豚ホルモン	レバー・ハツ・ハラミ各200g	4,400円
牛ホルモン	レバー・ハツ・サガリ各200g	7,800円
牛豚セット	6種各200g 総重量1.2kg	12,200円
牛豚セット	6種各400g 総重量2.4kg	22,900円

* 税込・送料込み
* 各商品Makuake限定特別価格も用意しております

【会社概要】

会社名 株式会社フードイズムラボ
本社所在地 東京都港区西麻布4-17-19 西麻布GCビル1F
代表 代表取締役 跡部美樹雄
設立 2014年10月
資本金 1,000万円
事業内容 熟成肉の製造販売
URL <https://foodism.co.jp/>

本件に関するお問合せ先

株式会社フードイズムラボ 広報担当 跡部
TEL : 090-8856-1967 mail : m-atobe@tachikichi.net