

株式会社ミートエPOCH
2020年12月3日

SDGsな社会を目指して

安全な発酵熟成食品の提供に貢献 生鮮肉・生鮮魚の延命や保存に活用

「エイジングシート」のミートエPOCH 代表取締役 跡部美樹雄が
「外食アワード2020」中間流通・外食支援事業者部門を受賞

株式会社ミートエPOCH(本社:川崎市多摩区、代表取締役社長:跡部美樹雄、取締役:明治大学農学部教授村上周一郎)の代表取締役である跡部美樹雄が、2020年12月3日(木)に発表された「外食アワード2020」において中間流通・外食支援事業者部門を受賞いたしました。当社は安全でかつ迅速な発酵熟成肉を製造することができる日本初の「エイジングシート」を2017年9月に実用化。肉だけでなく鮮魚の保存にまで活用領域を拡大、安全な発酵熟成食品の提供に貢献していることが評価されました。



外食アワード2020を受賞 跡部美樹雄

■「外食アワード」とは

外食産業記者会が創設した表彰制度で、外食産業の発展と外食の食文化醸成に寄与することを目的としています。加盟社の登録記者すべてが参加し、「外食産業界でその年に活躍した人、話題になった人」を毎年選び、それぞれ紙(誌)面を通じて受賞者を報道し、後日、栄えある表彰式を行います。「外食アワード」は、平成16年度から開始し、今年で17回目となります。

■受賞理由

2012年、東京・六本木に出店した熟成肉専門店「旬熟成」がきっかけとなり、熟成に必要な発酵菌の研究に着手。明治大学農学部村上周一郎教授と株式会社ミートエPOCHを設立。同氏との共同研究により安全でかつ迅速な発酵熟成肉を製造することができる日本初の「エイジングシート」を2017年9月に実用化。肉だけでなく鮮魚の保存まで活用領域を拡大し、安全な発酵熟成食品の提供に貢献していることが評価されました。

■SDGsの社会に貢献 「エイジングシート」今後の展開について

「エイジングシート」を使用することでオフフレーバー(異臭)の発生や脂肪の酸化が抑制されていることが明らかとなり、それには微生物によって作られる抗酸化物が関与している可能性が新たに示唆されました。よって、「エイジングシート」を用いて熟成させた牛肉は香りや肉質の維持が期待でき、肉質の劣化によるフードロスの軽減が可能になります。

今後は、乳酸品、穀物類などを発酵熟成化、新たな商品として開発を目指します。また、SDGs目標12「つくる責任、つかう責任」では、資源の再利用による廃棄物を大幅に削減することなどが目標とされていますが、「エイジングシート」を活用した、「食の延命」を研究、持続可能な社会に貢献します。

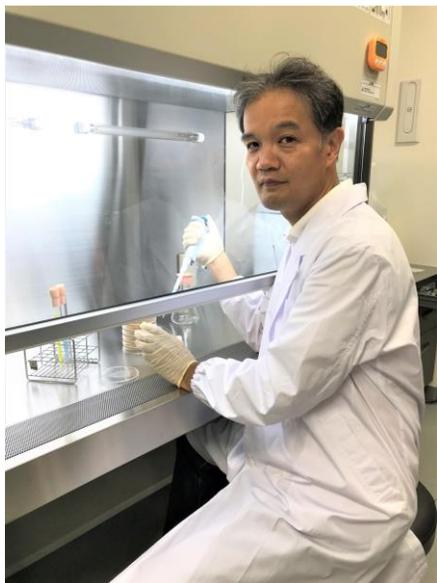
「外食アワード2021」の受賞を糧に、「エイジングシート」を使った食材の魅力向上や、飲食業の発展に向けて努力してまいります。

【エイジングシートとは】

株式会社ミートエポックでは、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。「エイジングシート」の製造技術は、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ます。

従来のドライエイジング法により製造される熟成肉は、時間をかけた菌の増殖によって肉の美味しさが増し、好ましい香りを放ちます。「エイジングシート」で包んだ肉には、熟成に必要な“菌”が短期間で増殖します。それにより腐敗の防止ができ、かつ肉のドライエイジングが促進されることで、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』を製造することができます。

また、エイジングシートは、菌の力で酸化を防止することが分かり、肉魚の保存期間の延長が可能となりました。消費期限を延長することで、フードロス、餓飢ゼロを掲げる持続可能な開発目標(SDGs)などの食文化の発展にも繋げてまいります。



明治大学農学部 教授 村上周一郎



エイジングシートで巻いた20日目のマグロ

養殖のマグロ 20日目
血合いの変色もない

■ミートエポック代表取締役社長 跡部美樹雄が「居酒屋JAPAN2021」のセミナーに登壇
セミナータイトル:「～発酵のチカラを活用しよう～肉の熟成から魚の保存まで可能に!!」

日時:1月21日(木)12時20分～13時20分

場所:池袋サンシャインシティ文化会館展示場

【会社概要】

会社名	株式会社ミートエポック
本社所在地	神奈川県川崎市多摩区三田2-3227 明治大学地域産学連携研究センター内
代表取締役	跡部 美樹雄
設立	2016年7月
資本金	3300万円
事業内容	「エイジングシート」製造
URL	https://www.meatepoch.com/

*「エイジングシート」製造にあたり、明治大学から、製造・販売のためのライセンスを受けています。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社ミートエポック 広報担当 廣瀬

TEL:090-9455-6353 mailto:chikako.hirose@pr-office.jp