

株式会社ミートエポック
2021年7月27日

熟成食材製造「エイジングシート」を使用した新商品の導入
8月2日(月)オープンの「やっぱりステーキ芝大専門店」
“発酵熟成肉”メニュー「熟成アメリカンステーキ」販売開始

株式会社ミートエポック(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)は、産学連携事業として熟成肉の共同研究を開始し、安全でかつ迅速に熟成することができる日本初の熟成製造技術「エイジングシート」(特許第6671647)の製造・販売を展開しております。この度、沖縄ステーキ食堂「やっぱりステーキ」などの飲食事業を手がける株式会社ディーズプランニング(本社:沖縄県那覇市、代表取締役:義元大蔵)が、「エイジングシート」を使用した新メニュー「熟成アメリカンステーキ」を、8月2日(月)オープンの「やっぱりステーキ 芝大専門店」で販売開始いたします。



■「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。

■「やっぱりステーキ」が新メニューとして商品化

発酵熟成肉、発酵熟成魚の手軽な製造を可能にした「エイジングシート」は、レストランや寿司店など多くの飲食店で導入されています。沖縄から全国に沖縄ステーキ食堂「やっぱりステーキ」を展開する株式会社ディーズプランニングの従来の商品開発は、肉の部位など、より良い肉を探す方向性がメインでした。「エイジングシート」を活用することで、従来の肉が熟成されると同時に柔らかくなる特長を生かし、同じ肉でも熟成期間や熟成方法のバリエーションを変えながら様々な商品開発が可能となりました。

その中で開発された、新メニュー「熟成アメリカンステーキ」は、8月2日(月)新規オープンの「やっぱりステーキ」芝大専門店にて提供されます。今後は、生産体制や流通を調整、同時に、肉のあらゆる部位を試すといった商品開発も続け、お客様には、熟成肉の概念や魅力を伝えていく工夫を検討されます。

今後もミートエポックは、「エイジングシート」の活用を推進し、飲食店様のブランド化の一助となるとともに、発酵熟成肉・魚の魅力の周知を進めてまいります。

■エイジングシートを使用した「熟成アメリカンステーキ」

商品名:「熟成アメリカンステーキ」

価 格:通常価格2,000円税込のところ、オープン記念価格1,500円で提供

発売日:2021年8月2日

内 容:熟成アメリカンステーキ200g ※サイズは、このワンサイズのみ
ライス、サラダ、スープ食べ放題付き

販売店:: やっぱりステーキ芝大門店

住 所 :東京都港区芝大門2丁目1-18



■株式会社ディーズプランニング

2015年2月に沖縄県那覇市に1号店をオープンしたステーキレストラン「やっぱりステーキ」は、全国に70店舗以上を展開しています。同店の直営店とフランチャイズ店の出店をメインに、沖縄そばの店などの姉妹店を運営する「やっぱりグループ」として、飲食事業、コンサルティング事業、フランチャイズ事業で躍進しています。

会 社 名: 株式会社ディーズプランニング

本社所在地: 沖縄県那覇市牧志2丁目16番46号タカラマンション マキシ1・1501号

代表取締役: 義元大蔵

設 立: 2015年

資 本 金: 1000万円

企業サイト: <https://yapparigroup.jp/>

【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 明治大学生田キャンパス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