



東京で豚肉といえば鈴商。
鈴商ミートサプライ(株)

—思わず唸る最高の豚肉—

鈴商ミートサプライ厳選 『枝枯らし』枝肉熟成豚

鈴商ミートサプライは東京食肉市場に毎日買い付けに赴き

熟練の目利きでその日一番の銘柄豚を競り落とし。

さらに枝肉の状態で14日以上じっくり熟成させることで

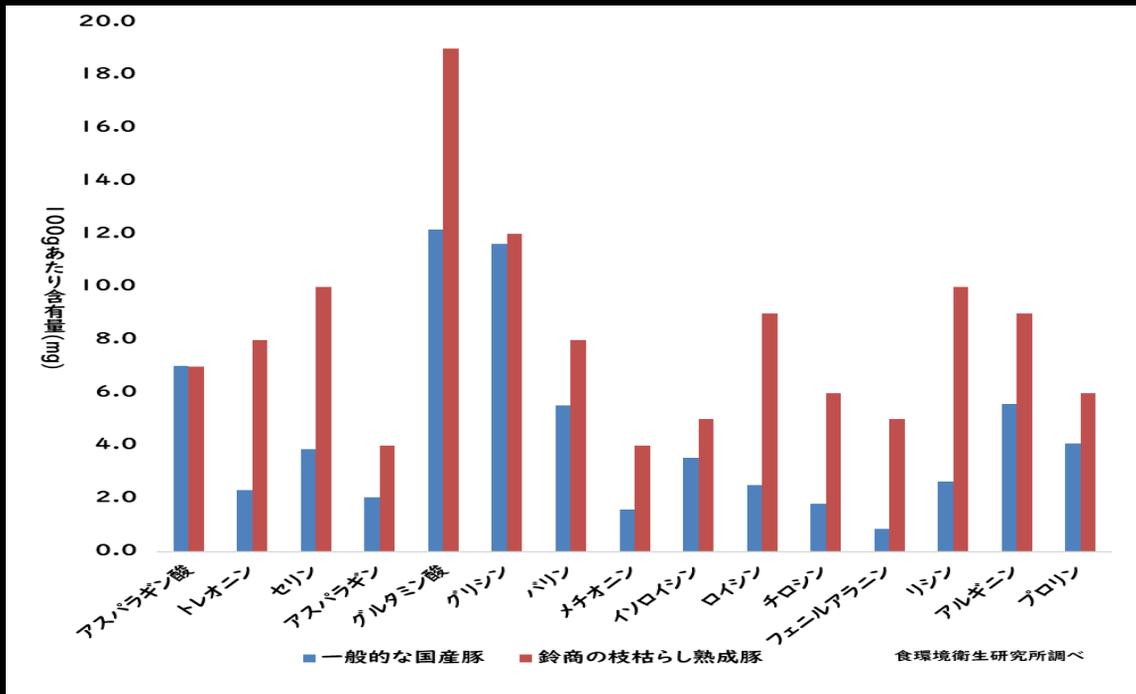
旨味・柔らかさを向上させています。

熟成を施した豚肉は自社工場にて丁寧かつ速やかに脱骨・加工しお届け。

生産者様の想いを最高の形で繋いでいくために。

そして、お客様とその先の『美味しい』笑顔のために。





遊離アミノ酸の検査結果から、この「枝枯らし熟成豚肉」が一般の国産豚と比較して持つ特徴を分析すると、次のような点が際立ちます。

- 旨味が強い
 - グルタミン酸 (1.5倍) とアスパラギン (2倍) が豊富
 - これらは旨味成分として知られ、特にグルタミン酸は「うま味」の代表的なアミノ酸です。
 - アスパラギンはグルタミン酸と相互作用し、味の厚みを増します。
- コクと甘みが増す
 - チロシン (4倍)、フェニルアラニン (5倍)、リジン (4倍)、プロリン (1.5倍)
 - チロシンやフェニルアラニンは、熟成や発酵食品のようなコクや深みのある味を作ります。
 - リジンやプロリンは、甘みを感じやすくし、まろやかさを強調します。
- 風味の複雑さと余韻の長さ
 - ロイシン (3.5倍)、イソロイシン (1.5倍)、バリン (1.5倍)
 - これらは分岐鎖アミノ酸 (BCAA) で、旨味や香ばしさに寄与する成分です。
 - 噛めば噛むほど味が広がり、余韻が長く続く特徴が期待できます。
- ジューシーで柔らかい食感
 - トレオニン (4倍)、セリン (2.5倍)、メチオニン (2.5倍)
 - トレオニンとセリンは水分保持能力を高め、しっとりとした食感を作ります。
 - メチオニンはタンパク質の合成や脂質代謝に関わり、肉の柔らかさを助ける要素になります。
- 滑らかな口溶けと上品な甘み
 - アルギニン (1.5倍)
 - 旨味と甘みを引き出し、熟成肉特有の「まろやかさ」を強調。
 - 余韻の長い味わいを生み出す。

総合的な特徴

- 一般の国産豚よりも旨味・甘み・コクが強く、風味の余韻が長い
- 肉質がしっとりジューシーで、柔らかく滑らかな食感
- 噛むほどに深みのある味わいが広がる、まるで熟成肉や発酵食品のような奥行きのある味

この結果から、「枝枯らし熟成豚」は単なる豚肉ではなく、熟成の過程で旨味や甘みが凝縮されておりまさにプレミアムな豚肉であると言えます。