



2018年3月29日  
株式会社フードイズム

～日本最大級のクラウドファンディングサービス「Makuake」で公開～  
「エイジングシート」で作る発酵熟成肉  
『世界でオンリーワン あなただけ(My MEAT)の発酵熟成肉を作ります。』  
3月29日(木)よりクラウドファンディングを開始いたします。



株式会社フードイズム(本社:東京都港区 / 代表取締役社長:跡部美樹雄)は、株式会社マクアケ(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:中山亮太郎、以下「当社」)が運営する日本最大級のクラウドファンディングサービス「Makuake(マクアケ)」において『世界でオンリーワン あなただけ(My MEAT)の発酵熟成肉を作ります。』をテーマに3月9日(木)よりクラウドファンディングを開始いたします。

熟成肉は、定義が無く、数日間寝かせても「熟成肉化」しているとして提供できます。しかし、肉は腐敗するものという根本的な考えから、安心安全な熟成肉を作ることを目指し、明治大学農学部 応用微生物学を研究している村上周一郎教授と共同開発により、【より早く】【より安定的に】【誰でもどこでも】をテーマに、2年をかけて開発したのが「エイジングシート」です。

「エイジングシート」は、熟成化に必要な菌だけを肉に付着させ、人体に有害な菌を寄せ付けず、“安心安全”に熟成肉を作れる、新技術によって開発された、まさに“魔法のシート”です。

「エイジングシート」で熟成化させた牛や豚、今まで熟成が困難とされていた鶏は、肉質が柔らかくなり、ナッツのような熟成香、そして旨みが増すなど効果が現れます。また、獣臭が強い鹿や猪などのジビエも臭みが無くなるなど本物の熟成肉を味わうことができます。

この度のプロジェクトは、お選びいただいたコースのお肉を「エイジングシート」で30日間熟成させ、その間の熟成肉の育ち具合(菌の付着の様子、肉の変化など)を10日毎にカメラ撮影して、レポートいたします。

より多くの方に「発酵熟成肉」を知っていただき、食べていただくことで「発酵熟成肉」の世界観を楽しんでいただきたいと思っております。

フードイズムは、日本初の技術「エイジングシート」による、『世界でオンリーワン あなただけ(My MEAT)の発酵熟成肉』に挑戦してまいります。

#### 【 My MEAT Bankとは 】

あなたのお肉(My MEAT)を大切にお預かりして熟成化させるBankです。発酵熟成熟成したお肉は、Bankと同じように“美味しさ”という利子をお付けしてご自宅(または指定された場所)へお届けします。また、その大切にお預かりしているあなたの「発酵熟成肉」の育ち具合(菌の付着の様子、肉の変化など)は10日置きにカメラ撮影、レポートいたします。発酵熟成の様子が確認でき、“一番の食べ頃”がわかります。一番の美味しい食べごろの「発酵熟成肉」をお届けいたします。

本件に関するお問い合わせ先  
株式会社フードイズム 広報担当 廣瀬  
東京都港区西麻布4-17-19  
TEL:03-6450-6516(代表) mailto:chikako.hirose@pr-office.jp