



FOODISM

明治大学
MEIJI UNIVERSITY

Press Release

2017年9月21日
株式会社フードイズム
学校法人 明治大学
株式会社ミートエポック

～明治大学との産学連携事業による日本初の新製造技術～ 安全でかつ迅速な発酵熟成肉を製造することができる 発酵熟成肉製造技術「エイジングシート」を開発いたしました

株式会社フードイズム(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:跡部 美樹雄)は、明治大学(東京都千代田区、学長:土屋恵一郎)と産学連携事業として熟成肉の共同研究を開始し、この度、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発酵熟成肉製造技術「エイジングシート」(特許出願中)を開発いたしました。

また、代表の跡部美樹雄と明治大学農学部村上周一郎准教授は、「エイジングシート」を安定的に製造また販売を展開する、明治大学発となるベンチャー企業の株式会社ミートエポック(本社:川崎市多摩区、代表:跡部 美樹雄)を明治大学生田キャンパス内に設立いたしました。

これまでの熟成肉の製造では、熟成肉を作る環境を整えた庫を作るのに約1年、その庫で約100日間熟成させる長期間を要し、劣化・腐敗のリスクがありました。この「エイジングシート」は、熟成肉に必要なカビの胞子を人為的にシートに付着させたもので、このシートで肉を巻くことにより、短期間で熟成を進行させかつ腐敗を防止し、安定的に『発酵熟成肉』を供給することが可能となりました。

この「エイジングシート」を使用して、ファーストキッチン株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:紫関 修)は、10月26日(木)から全国のファーストキッチンおよびファーストキッチンウェンディーズの計125店舗で三種類の「発酵熟成肉和牛バーガー」を発売します。

また、中日本エクシス株式会社(本社:愛知県名古屋市、代表取締役社長:青山 忠司)は、10月6日(金)から東名高速道路 港北パーキングエリア(下り)フードコートで「熟成和牛ローストビーフセット」など三種類を提供、11月1日(水)から名神高速道路 EXPASA多賀(下り)「近江多賀亭」で「熟成和牛サイロステーキ」など三種類の販売を開始いたします。

『発酵熟成肉』販売に伴い、株式会社フードイズムでは、他社の熟成肉との差別化を図るため、「エイジングシート」を使用して製造した『発酵熟成肉』を取り扱う店舗に「発酵熟成肉 認定店」のステッカーを掲示、ブランドを周知いたします。

今後、株式会社フードイズム・株式会社ミートエポックは、国内外の企業と連携し、「エイジングシート」を使用した新商品の販売を展開してまいります。

「エイジングシート」とは

ドライエイジング法により製造される熟成肉では、「カビ」の増殖によって肉の成分が美味しさや好ましい香り変化します。(株)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「カビ」を純粋に培養し、回収した胞子を滅菌した布に付着させることに成功しました。この布が「エイジングシート」です。「エイジングシート」で包んだ肉は、熟成に必要な「カビ」が短期間で増殖します。それにより腐敗の防止と、かつ肉の熟成が促進されることで、安定して短期間で『発酵熟成肉』を製造することができます。



「エイジングシート」の『発酵熟成肉』とは

熟成肉は一般的には寝かせて製造した肉のことです。微生物(カビ)もこれという決まりがなく、増殖も不安定でした。その結果製造に時間がかかり、品質が安定しませんでした。一方、「エイジングシート」で作る『発酵熟成肉』は、熟成肉に有効な微生物(カビ)のみを利用し、肉全体に強制的に付着させることで、微生物の増殖を安定させ、香り成分の増加など肉の熟成が促進されます。「エイジングシート」で製造された『発酵熟成肉』は、筋繊維が噛み切りやすくなる“肉質の軟化”、不飽和脂肪酸(*1)の増加による“脂肪の口解けのよさ”といった特徴と“熟成香”といわれるミルクやナッツに似た芳醇な独特な香りが口の中に広がります。

(*1)不飽和脂肪酸一炭素間の結合に二重結合をもつ脂肪酸。飽和脂肪酸(二重結合のない脂肪酸)と比べて、融点が高い。不飽和脂肪酸は、まぐろ、いわし、さんま、さばなどの魚類やオリーブ油、ゴマ油、シソ油、グレープシード油などの植物油に多く含まれている脂質。常温で固まりにくく体内で液体であるというのが特徴であり、血中の中性脂肪やコレステロール値を調節する働きがあるといわれています。

「エイジングシート」を使用した『発酵熟成肉』取り扱い店 認定マーク掲示

「エイジングシート」を使用した『発酵熟成肉』の商品は、明治大学と株式会社フードイズムの共同研究の成果である発明(特願2016-031727)が用いられるため、国内外の取引先企業の取扱店では、認定書を店頭および販促物に掲示することとし、差別化を図ってまいります。

- ・ファーストキッチン株式会社－ 10月26日(木)から全国のファーストキッチンおよびファーストキッチンウェンディーズの計125店舗で掲示
- ・中日本エクシス株式会社－ 10月6日(金)から東名高速道路 港北パーキングエリア(下り)フードコート、11月1日(水)から名神高速道路 EXPASA多賀(下り)の2箇所で掲示



■会社名	株式会社フードイズム
本社所在地	東京都港区西麻布4-17-16 カーサ西麻布101
役員	代表取締役社長 跡部 美樹雄
設立	2011年4月
資本金	1000万円
事業内容	飲食店の企画・運営・経営・及びフランチャイズ展開とコンサルティング 「エイジングシート」販売

■法人名	学校法人 明治大学
所在地	駿河台キャンパス 東京都千代田区神田駿河台1-1 和泉キャンパス 東京都杉並区永福1-9-1 生田キャンパス 神奈川県川崎市多摩区東三田1-1-1 中野キャンパス 東京都中野区中野4-21-1
役員	理事長 柳谷 孝 学長 土屋 恵一郎
設立	1881年1月(明治法律学校開校)

■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
役員	代表取締役 跡部 美樹雄 取締役 村上周一郎
設立	2016年7月
資本金	400万円
事業内容	「エイジングシート」製造

*「エイジングシート」製造にあたり、明治大学と株式会社フードイズムから、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
株式会社フードイズム・株式会社ミートエポック 広報担当 廣瀬
TEL:03-6450-6516(代表) <mailto:chikako.hirose@pr-office.jp>
学校法人 明治大学
連絡先 広報担当:03-3296-4330 産学連携担当:044-934-7639