

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2018年7月13日
株式会社ラスイート

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

発酵熟成肉製造技術「エイジングシート」を使った商品が関西初登場！

ミートエポック・明治大学が開発した日本初の技術を利用した新メニューの提供を開始



エイジングシートを使って熟成中の肉

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド(神戸市中央区 総支配人:檜山 和司)は2018年7月14日(土)、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)が製造・販売する、安全かつ迅速に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(株式会社フードイズムと明治大学が共同で特許出願中)」を使ったメニューの提供を関西で初めて、ホテル内のレストラン「ル・クール神戸」と鉄板焼「心」で開始します。

「エイジングシート」は、肉の熟成に必要で人体に無害な菌を、滅菌した布に付着させ、肉に巻くだけで、熟成に必要な菌を短期間で増殖させる新技術。腐敗防止と安定した肉の熟成化、短期間での「発酵熟成肉」の製造を可能にしました。

肉を寝かせることでうま味が引き出されるといわれる熟成肉が人気を博し、常連客からメニュー化を望む声があがる一方で、製造環境を整えた庫を作るためにコストや期間を要すことや、使われる菌も特に決まりはなく増殖

も不安定なことなどが導入の妨げになっていました。そんな中、2018年11月のホテル開業10周年に向けて、お客様に食材の新たな魅力を感じていただける新メニューを模索していた総料理長の田中耕太郎が、ミートエポック社らが開発した菌のパワーで肉をスピード熟成する新技術に注目。同社の跡部社長のアドバイスを受けながら試作を重ね、発酵熟成した牛肉のグリエやステーキ、豚肉のカツレツなどの提供を決めました。

当ホテルでは2008年の開業以来、総料理長が自ら兵庫五国を巡り、地元産の食材の魅力を発信する地産地消のグルメフェア「兵庫のテロワール“五国の味めぐり”」が、お客様から好評を得ています。今後は、発酵熟成肉の魅力や可能性を多くの方に知っていただくことを目的に、グループ施設の天然温泉旅館「神戸みなと温泉蓮」やコンベンション施設「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」、スイーツ&ベーカリー店「ル・パン神戸北野」でのメニュー化なども予定しています。新技術「エイジングシート」で熟成された肉は、熟成化に必要な菌以外の付着を制御し、ミートエポック社が行う検体検査でも「安心・安全」を確認しております。当ホテルでは、関西初となる「エイジングシート」を使った商品提供により、利用者の方に安心してお召し上がりいただける熟成肉の新たな食文化創出を目指します。

<「発酵熟成肉」を使った新メニューを提供するレストラン>

■レストラン「ル・クール神戸」 TEL 078-371-0055

- ・熟成ロース肉のグリエ
兵庫県産野菜のサラダを添えて 赤ワインソース 6,000円

■鉄板焼「心」 TEL 078-371-6644

- ・発酵熟成牛ステーキ 淡路産玉葱を添えて
1/2ポンド(226g) 7,000円、1ポンド(453g) 12,000円
- ・発酵熟成ポーク カツレツ
「KOKORO」特製 MISO SAUCE 2,500円

<営業時間>ともに、ランチ 11:30~15:00(L.O.14:00)/ディナー17:30~22:30(L.O.21:00) (消費税・サービス料別)

関連 URL : <https://www.l-s.jp/event/179/>

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社ラスイート 企画広報営業部 中川・畑・呉

TEL : 078-381-9384 FAX : 078-381-7426 E-mail : press.release@l-s.jp

<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)」を使ったメニュー>

レストラン「ル・クール神戸」 Restaurant LE CŒUR KOBE

■熟成肉のグリエ 兵庫県産野菜のサラダを添えて 赤ワインソース 6,000円

熟成でうま味が増した牛肉を、肉のうま味と風味を最も感じられるグリエにしました。脂肪の融点が低くなりロドけが良い肉を、キレのある赤ワインソースと兵庫県産の野菜のサラダでお召し上がりください。

鉄板焼「心」 Teppanyaki KOKORO

■発酵熟成牛ステーキ 淡路産玉葱を添えて

1/2ポンド(226g)7,000円、1ポンド(453g)12,000円

発酵熟成肉のうま味を閉じ込め、深みのある甘みが特徴の淡路産玉葱を添えました。

「心」特製のBBQソースで肉のうま味を存分に楽しんでいただける一品です。

■発酵熟成ポークカツレツ 「KOKORO」特製MISO SAUCE 2,500円

発酵熟成豚は、脂のあま味と後味の良さが最大の特徴。厚くカットしたロース肉を鉄板の上でゆっくりとうま味を引き出しながら仕上げました。「心」特製の味噌だれをつけてお召し上がりください。

(消費税・サービス料別)



<「エイジングシート(特許出願中)」とは?>

ドライエイジング法により製造される熟成肉は、菌の増殖によって、肉の成分が美味しさや好ましい香りに変化します。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。「エイジングビーフ」の製造技術は、株式会社フードイズムと明治大学が共同で特許出願しています。

「エイジングシート」で包んだ肉は、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。菌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、熟成肉に有効な菌のみを利用し、肉全体に強制的に付着させることで、菌の増殖を安定させ、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-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、融点が低い。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。

■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。

<ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 総料理長 田中 耕太郎(たなか こうたろう)>



1981年ミシュラン三ツ星レストラン「アラン・シャペル」にて上柿元 勝氏に師事。1991年ハウステンボスホテルズに入社し、副料理長、料理長職を歴任。在籍中にオランダ アムステルダム「ホテルアムステルインターコンチネンタル」にて1年間実務研修を重ねる。2005年鹿児島山形屋グループ(株)クーダイニングに入社し、上柿元 勝氏プロデュースによる、フレンチレストラン「ミディソレイユ」及び「ポルトカーサ」の総料理長を務める。2014年にホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド統括料理長に就任し、現在は総料理長を務める。2015年楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル@2015」において、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドを優勝に導く。2018年に全日本調理師協会「料理の超人」受賞。社団法人日本エスコフィエ協会会員。トックブランシュ国際倶楽部会員。

【ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 概要】

施設名：ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

所在地：神戸市中央区波止場町 7-2（地上 11 階建）

1 階：駐車場 2 階：フロント、レストラン、ラウンジ&バー、ガーデンテラス

3 階：バンケットルーム、チャペル 4 階～11 階：客室

客室：70 室（100 m²以上 3 室、約 70 m² 67 室／テラス面積は含まず）敷地面積：4,420 m²（1,337 坪）

神戸市が推進する都心ウォーターフロント事業の中核をなす国際ホテルとして、神戸市のコンペティションにより選ばれ、2008 年 11 月に開業。2010 年 5 月には、日本のホテルとして初めてスモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド（SLH）に加盟。「ミシュランガイド」では、神戸のホテルとして最高評価を 6 年連続受賞しています。当館は、神戸の象徴的な場所であるハーバーランドに位置し、神戸空港から車で 15 分、JR 神戸駅から徒歩約 10 分の絶好のロケーションにあります。レストランでは「キュージーン・テロワール（地産地消）」をコンセプトに、地元兵庫の生産者から直送された厳選素材を使用した料理を提供しています。



70 室すべてがオーシャンビューの客室。花・音楽・香りをおもてなしのテーマとし、季節・時間・場所ごとに心地よい空間を演出しています。



「泊まる」というより「暮らす」感覚でお楽しみいただける、広々とした客室と上質なインテリア、そして海への解放感が贅沢なリゾート気分を盛り上げます。



全ての客室に Jaxon 社製の高級ジャグジーバスと浴室 TV を完備。神戸の夜景を眺めながら、またはお気に入りの映画を愉みながら至高のバスタイムを。



「ル・クール神戸」では、兵庫のテロワールが生み出す厳選素材とワインが奏でる至福の味、地元の食材をふんだんに使った本格派フレンチを堪能できます。



「鉄板焼 心」では、地元兵庫の新鮮な山海の幸、神戸ビーフを、熟練のシェフが目の前でおりなす華やかなパフォーマンスと共にお楽しみいただけます。



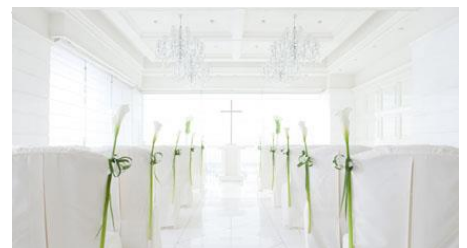
ガーデンと海を望む開放感の中、スタインウェイの限定モデルピアノが奏でるジャズを毎晩楽しむことができるラウンジ&バーです。



女性専用のスパ&エステティックサロン「ラ・シェール」。客室階からは専用エレベーターで直行できます。日常の疲れを優しく解きほぐし、心地よい安らぎと癒しで五感を解き放ちます。



パリのサロンを思わせるバンケットフロアはあらゆる用途に対応可能。ラ・スイートならではのプライベート感と上質感をお客様におもてなしいたします。



純白のチャペル「プレジール」は、ガラス張りの窓から海を見晴らす絶景のロケーションで、お二人の夢を叶えるオーソクチュールウェディングです。



「キュージーン・テロワール（地産地消）」をコンセプトに、料理長自ら厳選した兵庫五国の食材を使用し、四季折々の味覚をご堪能いただけます。



ホテルの朝食で提供するパンや、ラウンジで提供するスイーツ等の製造工房を兼ねた「ル・パン神戸北野」は、ラ・スイート初の直営路店です。



一番の魅力は『おもてなし』。セクショナリズムをなくし、全てのスタッフが 1 人 3 役以上をこなすことによってスムーズで温かいホスピタリティを実現。