

NEWS RELEASE

2018年11月21日
株式会社ラスイート

報道関係者各位

神戸みなと温泉 蓮

日本初の技術！ミートエポック・明治大学が開発した 発酵熟成肉製造技術「エイジングシート」を使った新メニューの提供を開始！

天然温泉旅館「神戸みなと温泉 蓮」（神戸市中央区 総支配人：坂口淳一）はこのほど、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、同旅館内の宿泊者専用レストラン「御食事処 ライブ割烹 万蓮」で開始しました。



発酵熟成肉製造技術「エイジングシート」を使った新メニュー

「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。

姉妹施設の「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」では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、同年7月に関西で初めて、発酵熟成した牛肉のグリエやステーキ、豚肉のカ

ツレットなどの提供を始めました。その後、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、同旅館でも総料理長の島武行がメニュー化を検討。新メニューとして10月から、発酵熟成肉を使った牛肉ステーキの提供を始めました。

同レストランはbuffetスタイルで、料理人の顔が見えるオープンな空間が特徴。各料理の先に料理人が立ち並び、目の前で寿司を握り、天ぷらを揚げ、ローストビーフを切り分けるなどのライブ感が人気です。宿泊プランに夕朝食を含むため、ご宿泊のお客様は旬の食材を聞くなど料理人とのちょっとしたコミュニケーションを楽しみながら、約60種類のメニューをお好きなだけお召し上がりいただけます。

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。同旅館では、関西初となる「エイジングシート」を使ったメニューを提供する同ホテルとともに、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>

[会 場]：宿泊者専用レストラン「御食事処 ライブ割烹 万蓮」

[期 間]：2018年10月1日（月）から提供中 [時 間]：1部：17:30～19:30、2部：19:40～21:40

関連 URL: <https://ren-onsen.jp/cuisine/buffet/>

【お客様のお問い合わせ先】神戸みなと温泉 蓮 TEL：078-381-7000（代表）

《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・漣・小笹・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>

■発酵熟成肉「牛肉ステーキ」

熟成肉の個性を楽しんでいただくために、濃いソースなどは使用せずに仕上げました。軽い塩コショウで焼き上げ、マッシュポテトの上に盛り付けマスタードを少し添えて提供します。

<「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

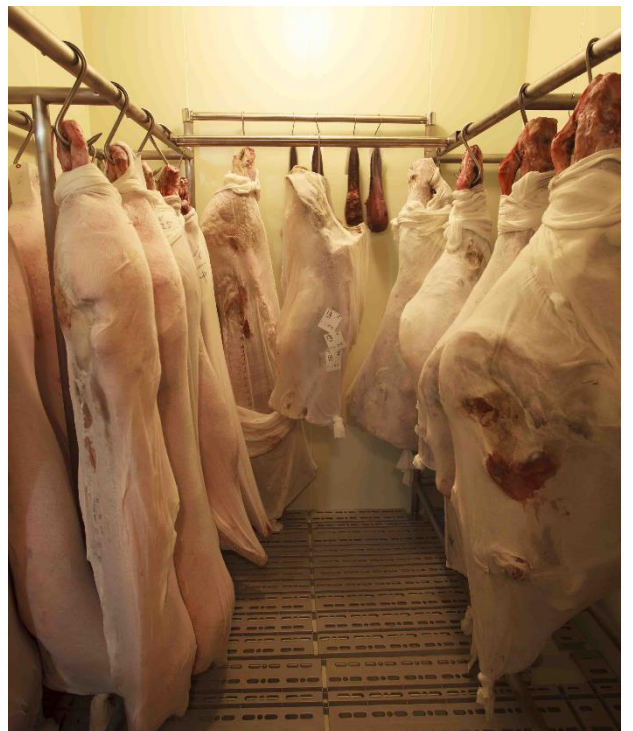
本社所在地：神奈川県川崎市多摩区三田 2-3227 役員：代表取締役 跡部 美樹雄、取締役 村上 周一郎

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。



「エイジングシート」を使った牛肉ステーキ



「エイジングシート」を使って熟成中の肉



島武行【神戸みなと温泉 蓮 総料理長】

19歳で和食の道へ入り、数々の名店にて30年腕を磨く。北新地「かが万本店」では坂博雄氏に師事。一品一品の素材を大切に、日本料理でお客様に四季を感じていただくことを第一とし、技を深める。2015年「神戸みなと温泉 蓮」ならびに「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」総料理長として就任。出来合いの料理は一切使わず、食材の仕入れ、仕込みから誠心誠意の料理作りを信念としている。料理の幅が広い和食の中でも煮炊き料理を最も得意とし、日本料理の伝統を守りつつ、季節感も愉しめる料理を心がけている。総料理長として、御食事処だけでなく、結婚式や宴会で提供される和食メニューの考案も手がける。

【神戸みなと温泉 蓮 概要】

施設名 : 「神戸みなと温泉 蓮」

所在地 : 神戸市中央区新港町 1-1 (鉄骨造地上 10 階建、高さ 42.3 メートル)

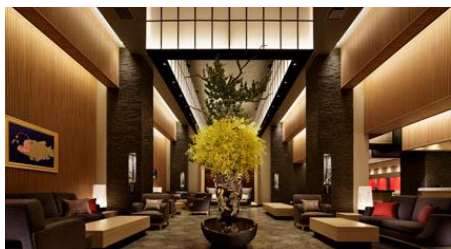
- ・ 1 階～ 3 階 : レストラン、ラウンジ、健康増進施設
- ・ 4 階～10 階 : 客室 (90 室)、展望大浴場、展望ラウンジ
- ・ 駐車場 : 280 台 (屋外)

敷地面積 : 約 27,479 平方メートル

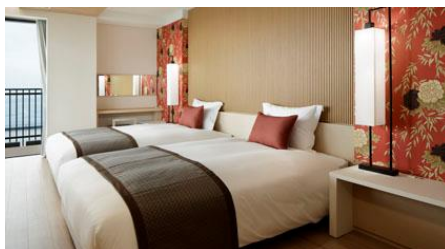
開 業 : 平成 27 年 12 月 17 日



神戸の都心・ウォーターフロント 新港第一突堤用地において、神戸市の公募「新港第一突堤用地 借受人」(平成 24 年 6 月)により、平成 24 年 11 月に株式会社ラスイート(代表取締役社長:関 寛之)が事業者を選定され、「ラスイート神戸新港第一突堤プロジェクト」として開発を進め、平成 27 年 12 月 17 日(木)に宿泊棟「神戸みなと温泉 蓮」及び、コンベンション棟「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」として開業いたしました。



神戸市の中心地、三宮からほど近く、都会とは思えない日本庭園や日本文化のしつらえが美しい館内。



全 90 室の客室は、全室オーシャンビューテラスを備えた 60 m²以上の広さを誇る。



異国情緒をたたえる街並みと、「みなと町神戸」を感じる至福のひとつとき。



宿泊者に限り体感できる絶景の展望大浴場は、雄大な眺望と開放感あふれるフロア。



露天大浴場は、源泉かけ流しのお風呂のほか、足湯回廊や壺湯、棚湯がある。



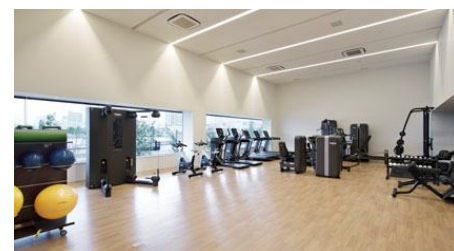
屋内大浴場は、季節を感じることができる暦風呂や、炭酸泉のほか、2 種類のサウナも楽しむことができる。



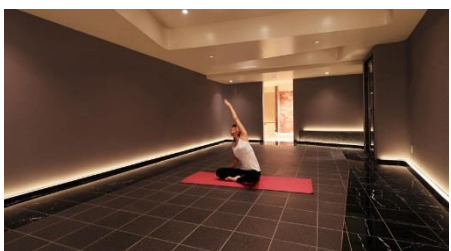
旬の厳選食材や兵庫の地産地消にこだわった新鮮食材を目の前で調理提供する宿泊者専用ライブ割烹 万連(まんれん)。



ジェットバスやマッサージベッドがある屋外プールと、アクアウォーキングが楽しめる屋内プールがある。



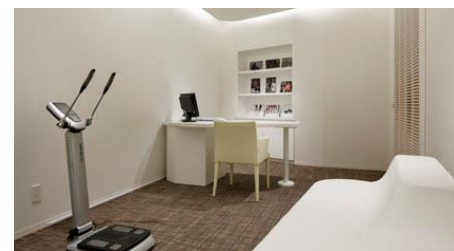
オーシャンビューのスタジオで最新鋭のフィットネスマシーンを完備。マシントレーニングのほか、様々なレッスンプログラムも用意。



ヨガやスタジオのレッスンは、美と健康増進を中心に多数のプログラムを用意。



日帰り温泉の利用も可能であることから、女性に喜ばれるアメニティーが充実している。



最新鋭の体成分分析装置「InBody」を設置。専門スタッフによるカウンセリングを行い温泉利用と合わせた健康増進プログラムを提案。