PRESS RELEASE

Diamond Dining Group

2016 年 1 月吉日
ダイヤモンドダイニンググループ

安心・安全な新しい熟成技術で誕生！
うま味成分の増加により、味わいはもちろん、食感など品質 UP！！

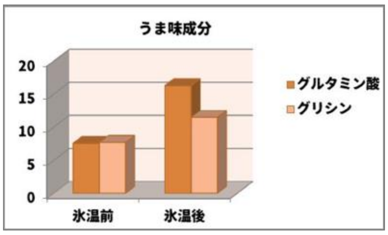
『氷温熟成肉』メニューが続々登場！

株式会社ダイヤモンドダイニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：松村厚久）が運営する『腹黒屋』4 店舗と『ベルサイユの豚』５店舗、横浜『月夜の串五郎』では、冷蔵でもない、冷凍でもない第三の温度域・氷温で熟成することで脂の甘味、うま味が増し、柔らかい仕上がりになる「氷温熟成肉」を使ったメニューをスタートしました。

氷温熟成とは

食品はそれぞれ凍り始める温度（氷結点）が違い、野菜や果物、魚や肉などの食品は０℃以下でも凍りません。０℃以下から氷結点までの間を氷温域と呼び、この氷温域を利用して食品の貯蔵や加工を行うことが氷温技術です。

氷温技術により一定期間保存された食品は、食品中の水分がすみずみまで行きわたり、食品のみずみずしさやしっとり感、食べたときのなめらかさやまろやかさが向上する「氷温うるおい効果」がみられるようになります。また、肉の老化の進行が遅くなるとともに細胞が活性化し高い鮮度を維持でき、自己防御機能の働きにより、アミノ酸・うま味成分を貯蓄、また、有害微生物が減少し安全性も高まります。



さらに氷温域で３０日～４０日間、肉などの素材を保存することを氷温熟成と呼び、その効果により、グルタミン酸やアラニンなどの遊離アミノ酸群が増加、また、コレステロール値の低下に効果的とされるリノール酸やオレイン酸も増加します。このように肉の成分が変化することにより、熟成前と比較して、うま味や甘味が強くなり脂がまろやかになるなど、美味しさが向上、柔らかくとろけるような食感の高品質な肉へと変化を遂げます。

博多串焼き・もつ鍋・焼酎　腹黒屋

←炭火"氷温熟成"豚肩ロースのとんテキ　1,380 円

氷温熟成した厚切りの豚肩ロースをじっくり焼き上げました。醤油ベースの濃厚ソースと豚のうま味が絡み合いやみつきの味わい！

→冬の変わり串：数量限定"氷温熟成"豚バラ串　１本 390 円

氷温熟成により、甘味が強くまろやかな味わいになったバラ肉を丁寧に炭火で焼きあげました。素材そのものの旨味をご堪能いただけます。

博多串焼き・もつ鍋・焼酎　腹黒屋

腹黒屋

■腹黒屋　品川　http://r.gnavi.co.jp/g600168/
■腹黒屋　新橋　http://r.gnavi.co.jp/g600155/
■腹黒屋　新橋別邸　http://r.gnavi.co.jp/g600163/
■腹黒屋　横浜　http://r.gnavi.co.jp/g398551/

こだわりの肉料理とワインのミートバル『ベルサイユの豚』

氷温熟成豚のグリル

◇バラ肉　1,580 円

◇ロース　1,580 円

◇バラ肉とロースの盛り合わせ　1,780 円

氷温熟成効果で旨味がより強くしっとりとした味わいになった豚バラ肉と豚ロースを、素材の味わいをそのまま生かすため、シンプルに塩胡椒のみで仕上げました。お好みでわさびをつけてお召し上がりいただくとより一層香りや旨味をご堪能いただけます。

＜『ベルサイユの豚』店舗一覧＞

ベルサイユの豚

- ■ベルサイユの豚　池袋　http://r.gnavi.co.jp/g600108/
- ■ベルサイユの豚　渋谷　http://r.gnavi.co.jp/g600105/
- ■ベルサイユの豚　錦糸町　http://r.gnavi.co.jp/g600119/
- ■ベルサイユの豚　九段下　http://r.gnavi.co.jp/h41vtfr60000/
- ■ベルサイユの豚　田町　http://r.gnavi.co.jp/52nas1wp0000/

創作串揚げワインバル『月夜の串五郎』

“氷温熟成”豚肩ロースのグリル 1,290 円

氷温熟成により、甘味が増した豚肩ロースをシンプルに塩コショウのみでグリルしました。にんにく醤油、塩わさび、玉ねぎバルサミコ酢など日替わりの 3 種類のソースからお好みのソースをお選びいただけます。

「氷温熟成”豚肩ロースのグリル」がメイン料理になるコース料理もご用意しております。

＜『月夜の串五郎』店舗情報＞

月夜の串五郎

■住所：横浜市西区南幸 2-6-6 DDZ－POINT4F
■電話：045-324-2861
■URL:http://r.gnavi.co.jp/g600173/

※価格は税抜き表記です

【本リリースに関するお問い合わせ】
株式会社ダイヤモンドダイニング　広報部　亀田・重田
TEL 03-6858-6085　FAX 03-6858-6086
E-mail pr@diamond-dining.com　HP http://www.diamond-dining.jp/