

Jyukusei
Is
Dry
Aging

Pork

熟成豚が熱い!



SANOMAN
DRY AGING
MANGENTON MADE IN JAPAN

熟成肉をブームで終わらせない

ドライエイジングビーフの研究や普及に先駆的に取り組んだこと等を評価いただき、2013年、さの萬は「外食アワード2013」を受賞した。

あれから2年。ドライエイジングビーフに代表される熟成肉は、我々の想像以上に話題を呼び、多くのメディアでも取り上げられ、熟成肉を取り扱う飲食店も驚くほどに増えた。

新たな食文化として日本に根付き始めた一方で、残念ながら眉を擡めたくなるような紛い物も世の中に流通している現状がある。

熟成肉づくりには熟成のメカニズムに関する確かな知識と設備、そして経験が不可欠だ。

独特のナツティな熟成香、噛み応えがありながらも柔らかな肉の弾力、噛むほどに口中に広がる肉汁と肉本来の旨み…本物の熟成肉には人々を魅了す

る力がある。流行りの熟成肉を食べてみたものの、「こんなものか」と消費者に思わせるようなニセモノは淘汰される時代が必ず来る。

熟成肉をブームでは終わらせず、さらに新しく、さらに深化した熟成肉を作りだしていくことが、バイオニアとしてのさの萬の使命だと考えている。

新たな熟成肉として、私たちさの萬が自信を持って世に送り出すもの、それがエサにこだわって育てる日本一の豚肉＝萬幻豚のドライエイジングだ。

熟成の極みはさらに深化する

萬幻豚は「豚本来のおいしさを消費者に届けたい」との想いから誕生した。生産性や効率が重視され、肉の味や品質は二の次にされてきた豚肉の名誉復権を目指し、飼料にこだわり、自家配合のえさで通常より長い飼育期間で育て、生育過程から出荷にい

たるまで厳しい選別作業を課している。

その特徴は良質なえさが作りだす甘く軽やかな脂身、旨みの濃い赤身。多くの料理人からも「萬幻豚は本当においしい!」と高い評価をいただいている。

この萬幻豚にドライエイジング技術を応用することは、ドライエイジングビーフづくりに携わり始めた頃からの念願だった。しかし、豚肉は水分量が多いこともあり、牛肉以上にドライエイジングが難しい食材だった。ドライエイジングビーフで培ってきた技術や経験をもってしても試行錯誤を繰り返すことになった。

トライアンドエラーを繰り返す日々。そして、ついに「これは!」と思えるものが完成する。



特製熟成庫を満たす熟成香は、牛のものとはまた異なり、軽やかで華やかで、とてもフルーティーだ。強い風を当て水分活性を下げ、余分な自由水が抜けることで、熟成前にくらべて肉の旨みは圧倒的に増大した。

豚肉づくりへのこだわり



信頼できる生産者のもとで、飼料からこだわって育てている萬幻豚。



常に清潔に保たれている豚舎。手間ひまを惜みず愛情をかけて大きくなる。



「オスとケンカ」のメモ。豚の繊細なストレスも見逃さない。日々の健康状態まで細かく管理。

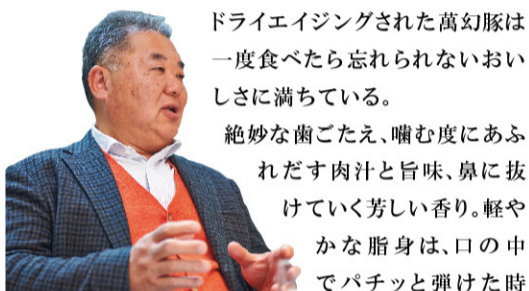
一度食べたなら 忘れられない味。



TASTY TEST

うま味という すばらしい贈り物

熟成肉は圧倒的に「うま味」成分が多くなり、コクやまろやかさに関連するペプチド構成アミノ酸も増え、香りや甘みも同時にプラスされることから、味わい深い肉質が特徴といえます。※当社比
(豚肉食味要素分析結果から)



ドライエイジングされた萬幻豚は一度食べたなら忘れられないおいしさに満ちている。
絶妙な歯ごたえ、噛む度にあふれだす肉汁と旨味、鼻に抜けていく芳しい香り。軽やかな脂身は、口の中でパチッと弾けた時

に甘みと芳醇な香りがふわっと広がる。肉の旨みは一層濃密で深くなっている。
おいしさのふり幅の大きさは、成分分析調査でも裏打ちされた。なんと、遊離アミノ酸は5倍、うま味アミノ酸に至っては約19倍に増えていたのである。
ドライエイジングという手間をかけることで、萬幻豚の元々のポテンシャルの高さがさらに惹き出された結果といえるだろう。

熟成豚肉を熱く語るさの萬代表・佐野佳治



オーナーズインタビュー
(ランベリー)

L'EMBELLIR

Naoto
Kishimoto



ランベリーオーナーシェフ：岸本直人氏

「もう豚肉ではないですよ。あの旨みの濃さは仔牛以上です。」

南青山「L'EMBERRY」の岸本直人シェフは言う。

「どうしても豚肉は牛肉よりも一段下のものと見做されてしまいます。でも、萬幻豚のドライエイジングはディナーコースのメイン料理として、牛肉やジビエの代わりになり得る素材です。」

ドライエイジングビーフにおけるホルスタイン同様、人の技によって付加価値を高めることで、食材の価値を高める物語性も魅力のひとつだと話してくれた。

「水分が少なくなっている分、火入れがとても難しい食材です。うちでは最後に高温の炭火で焼くことであの香りを立たせるのですが、ここだ!という瞬間の、食材にとっての旬の一瞬を見逃せません。でも、だからこそ料理人として腕のふるい甲斐があります。」



L'EMBELLIR Naoto Kishimoto
東京都港区南青山5-2-11 B1F
●TEL 03-6427-3209
●定休日:月曜

※萬幻豚は入荷のタイミングによってコースの1品として供されます。

TOPIX



全米No.1のDAB作りの老舗 マスター・パーベイヤーズが、ついに日本進出!



ドライエイジングビーフの聖地NYで、ブライアントクーバー、ピータールーガー、クラブ21等の名店に肉を卸すマスター・パーベイヤーズ社がついに日本に進出。この度、弊社との業務提携が決定しました。マスター・パーベイヤーズ社が選抜いたアンガスビーフを、弊社の特製熟成庫で熟成させます。さの萬の熟成技術力の高さとこれまで培ってきた信頼関係が全米No.1の老舗に選ばれました。

Next



熟成肉は次のステージへ。

- ・本物だけが生き残る時代
- ・熟成肉ハンバーガー、ブームの予感
- ・豚肉の熟成が来る!

熟成肉市場の現状や加工品等へのさの萬の新たな挑戦、「L'EMBELLIR」岸本シェフと弊社代表佐野佳治との熟成肉談義、ブレイクの予感・熟成肉ハンバーガーの話題等、肉屋の裏話も満載でお届け予定!



Coming Soon

詳しくは次号でご紹介いたします!

熟成肉は「熟成肉の専門店」におまかせください。

お肉の持ち込みにて熟成肉づくりも承ります。



さの萬・富士宮本店
お肉はもちろんお惣菜、タレ、特産品など毎日のお買い物からギフトまでお任せください。
“お肉のコンシェルジュ”がご希望にあったベストマッチングをご提案します。(営業時間 / 10:00 ~ 19:00)

もっとドライエイジングビーフについて知りたい方は、こちらのページもご覧ください。 <http://dryaging-beef.jp/>

※商談会や試食会の情報もHPやFaceBook等で公開中です <http://sanoman.jp/>

