

Wine

肉屋がおすすめする
相性バツグンの赤ワイン

リッジ・ヴィンヤーズ米・カルフォルニア州を
代表する名門ワイナリー自慢の3本。



日本ドライエイジング
ビーフ普及協会副会長
堀江実智子さんが
扱われているワイン。

(写真左から)リットン・ス
プリングス 2011 / 黒系
果実の風味、強健なタン
ニンとスパイシーさが特
徴。ガイザール 2010
 / しっかりとした美しい酸
味としなやかなボディが
特徴の品格あふれるワイ
ン。カベルネ・ソーヴィ
ニオン・エステート 2010
 / 美しい酸味を持つエレ
ガントなスタイルのカベ
ルネ・ブレンド。



熟成肉 ワイン。

ドライエイジングビーフ

うまみが凝縮した濃厚な味わい。

Dry Aging Beef Sirloin Steak

ドライエイジングビーフ・サーロインステーキ

噛みしめるほどにあふれだす肉汁と、濃厚なナッツ香。
これぞドライエイジングビーフという醍醐味を味わうなら、食べ応えある
250gのサーロインがおススメ。例えば2枚を切り分けて大皿に盛り付けれ
ば、パーティーの主役やBBQのメインイベントに。



ドライエイジング
ステーキ (250g)



「あの香りが忘れられない」との
声も多いドライエイジングビーフ。
芳醇な香りを楽しむなら
ハンバーグもおススメ!



佐野佳治の ワインよもやま話

17~8年前のことです。当時、日本でも生ハムが解
禁されたのですが、ヨーロッパスタイルの本格的な生
ハムはなかなか輸入されませんでした。それなら自
分で本場へ行って、実際の作り方を学んでこようとい
タリアのバルマへ出かけました。

本場では、皮つきの豚モモを一本、そのまま塩漬け

にして、その後、一度塩抜きしてから、ラードを塗った
ものを吊るして一年~二年ほど乾燥させます。全部の
工程を一通り、丁寧に教えてもらいました。

ワインを飲む機会はその前も、それからもありまし
たが、あつとき飲んだワインは忘れられないですね。
あちらでは生ハムを青いいちぢくと合わせて食べる
んですよ。それがすごく美味しかったんです。

青いけどちゃんと熟して、生ハムと合うんです
よ。ワインとの相性も抜群で、私はそんなにお酒が強

くないんですが、ようやく本格的な生ハム作りに携わ
れた嬉しさもあってね、ついつい飲み過ぎてしまいま
した。でも、あの食べ方は、日本でも紹介したいなあ
って今でも思っています。

海外に行くとき新しい味覚や、日本でまだ広まって
いない味や食べ方に出会うことが多いです。そういう出
会いがある度に、日本でも広めたいって強く思います
ね。ドライエイジングビーフの開発にかけた情熱も、
その思いが支えていたんだろうなあとと思います。

Dry Aging Beef

D A B を 食 べ る

「DABを焼かせたら日本一」とさの萬・佐野社長も太鼓判を押すのが「カル
ネヤ」オーナーシェフの高山いさ日氏。その流儀は炭焼き。余分な脂を落とす
ながらミディアムレアに焼き上げる。

外側は良く焼き、その内側は火が通って、芯の部分はほぼ生に、三層に焼き
上げることでお肉の美味しさが一番引き出されるという。また脂身にさいの目
に包丁を入れることでカリカリに焼け脂の甘さを引き出す工夫も。

肉本来の美味しさを感じられるように、

味つけはシンプルに。

カリッと焼けた脂身は甘く芳しい。噛み
しめるほどに口中に広がる肉汁と肉の
旨みと鼻腔に抜けて行くナッツィで芳
醇な、ドライエイジングビーフならではの
香り。飲みこむのがもったいないと
思えるお肉に出会えるはず。

カルネヤとDABづくりの第一人者
「さの萬」によるレストラン「カルネヤサ
ノマンズ」が西麻布にオープン。さの
萬のドライエイジングビーフをお楽しみ
いただけます。



アンティカ オステリア カルネヤ
東京都新宿区南山伏町3-6
市ヶ谷NHビル1F TEL 03-5228-3611
<http://www.carneya.net/>

Dry Aging Beef

D A B を 買 う

世界文化遺産に登録された富士山の麓、富士宮市に大正3年創業。
広々とした店内には、ドライエイジングビーフ関連の商品はもちろん、創業百
年を記念して誕生した萬幻豚、富士朝霧牛など店主の厳しい選択眼によ
って選ばれた精肉、加工品、惣菜がズラリ。

併設の「ラ・カーブ」(フランス語で地下室や貯蔵庫といった意味)は、生ハム
や熟成肉の展示室として、商談会や新商品発表会等で多くのお客様を迎
えている。

さの萬 / 静岡県富士宮市宮町14-19
TEL 0544-26-3352

オンラインショップ <http://sanoman.jp/>

※商談会や試食会の情報はHPやFaceBook等で
公開中です



Dry Aging Beef

D A B を 知 る

このマークがさの萬ドライエイジングビーフの証です。

さの萬はJDBP (Japan Dryaging Beef
Promotionboard) の認定第1号を取得。

日本ドライエイジングビーフ普及協会 (JDBP) は、新
しい日本の牛食文化の創造に向け、ドライエイジ
ングビーフの熟成及び調理技術への正しい認識を普及
しその研究と交流活動に勤める団体です。

※JDBPマーク <http://www.dryaging.jp/>



SANOMAN 29 PRESS

A MAGAZINE ON STORY OF MEAT

2014
vol. 001

DRY AGING BEEF



ドライエイジングビーフに 魅せられた男の話。

これまで肉はたくさん食べてきた。味も質も吟味できると自負していた。
しかしその舌を覆す、潔く衝撃的な出会いがあった。

肉の
物語



ドライエイジングビーフとの出会い

25年の時を経て、衝撃の再会

2006年の春のNY。後にドライエイジングビーフの研究に情熱を傾け、日本における熟成肉ブームの仕掛け人と呼ばれることになる「さの萬」代表佐野佳治は、衝撃的な再会を果たした。

この時、佐野は現地でレストランを展開している高校の同級生の息子さんの結婚式に出席するためにNYを訪れていた。結婚式の翌日、「お前は肉屋だから、ニューヨークタイムズで全米ナンバー1と言われているステーキハウスへ連れて行ってやろう」と同級生に誘われたのがブライアン・クーパーというステーキハウスだった。

「『佐野はステーキをひと口食べて下を向いたままだった。まずい!なんて言われたら困ってしまうなあと思っていたら、しばらくして旨い!と叫んだ』とその場にいた友人があとで話してくれました。」と佐野はその時のことを振り返る。「肉屋ながらにして、赤身の肉汁の美味しさを改めて痛感した瞬間でした。」

この時、同級生が注文していたのがドライエイジングビーフのステーキだったのだ。

消費者ニーズとタイミング

実は、佐野がドライエイジングビーフを食べたのは、これが初めてではなかった。

1980年代前半、視察でNYを訪れた時、180年の歴史を持つマンハッタン唯一の精肉店「ローベル」を訪ねた時に「これはドライエイジングビーフと言って、富裕層が食べる肉だ」と紹介された。

名前の挙がった富裕層には、ジョン・レノンやケネディ大統領のファーストレディであるジャクリーン・オナシス、さらにはロックフェラー一族といったVIPたちがいた。

「正直言って、その時はお金持ちのための特別なもの」としか思わなかった。

1980年代初めといえば、日本では霜降り肉が全盛の時代。佐野がドライエイジングビーフを日本で売りたいと思うには、まだ時を要した。その後2~3年に一度はアメリカを訪れており、ドライエイジングを食べる機会があった。しかし、それほどの衝撃は受けなかった。常に日本における消費者のニーズを感じながらそれに応える形での商品作りをしてきたからだ。ところが2006年の再会は鮮烈だった。消費者の嗜好が変化しつつあるタイミングでもあった。

「その頃から日本でも、霜降り肉は脂が多くて、つつこさも、一切れ二切れ食べるのは良いが、た



くさんだと胃がもたれてしまう。お客様からもっと赤身で美味しいお肉は無いのか?という声が聞かれるようになっていました。」と当時のことを佐野は振り返る。

「世界を魅了した日本の霜降り肉の牛食文化は素晴らしい。しかし、肉本来のもつ赤身肉のジューシーさと、この健康感にあふれる美味しさが求められる時代が日本にも絶対に来るはずだ。それには、このドライエイジングの熟成技術を活かすしかない。」

佐野は、日本ではまだ馴染みの薄い新たな牛肉の味わい方として、ドライエイジングビーフの取り扱いを決める。この時から、さの萬のドライエイジングビーフへの探求が始まった。

しかし、納得のいく商品ができるまでには長い道のりが待っていた。

気候も風土も違う日本での挑戦

当初は、日本での販売を視野に入れアメリカからの輸入を考えた。

しかしBSEがアメリカで発生、輸入は諦めざるを得なかった。ならば日本の牛肉でやろうと、アメリカのドライエイジングビーフ専門の肉屋さんを何件も回り、作り方を一から教えるを請う日々。その中でドライエイジングビーフを作るには、温度が1℃から2℃、湿度は70%、常に肉の周りに強い風を当てる環境が必要だということを知る。日本に帰り、早速その通りにやってみるものの、うまくはいかず失敗の連続だった。冷蔵庫の業者を伴いアメリカに渡り、熟成庫の作り方も研究したが、自社で使っている冷蔵庫と変わりが無いことも分かった。

光が見えないまま訪れた何度目かのNY。肉屋で貯蔵庫に入った時に気づいたのはその香りだった。日本の醤油蔵や味噌蔵、酒蔵でも感じる独特の香り、これこそが熟成に必要な。ドライエイジングビーフのポイントになる「熟成香」を醸し出す微生物を特定するため、日本の研究機関はもちろん、本場アメリカにも足を運んだ。そして二年半の年月が流れた。

やがて、さの萬の貯蔵庫からついにNYと同じようにあの良い香りが漂い始めたのであった。

現在、さの萬ではロース肉に換算して月間400本ほどドライエイジングビーフを扱う。



ドライエイジングビーフの先駆者としての使命

これまでホテルやレストランなどを中心に取引してきたが、最近では有名デパートや大手スーパー等流通業者からの引き合いも強い。

「市場が広がり、ドライエイジングビーフの認知度が高まっていくのはとてもありがたいこと。しかし、その一方で、ドライエイジングビーフとは名ばかりの、腐敗した肉や、脂が酸化してしまった肉も出回っている現実もある。」と佐野は言う。さらに、それを食べて「これがドライエイジングビーフか」と思われてしまうのは非常に問題だと指摘する。

そんな間違った認識を少しでも減らすため、取り組んでいることがある。

精肉店等の同業者に対し、積極的に説明会や講演会を開き、飲食店だけでなく一般の消費者向けの試食会も行いう等、実際にその味を体験してもらえよう機会を設けているのだ。

「日本ではまだ新しく馴染みの薄い肉ではありますが、その本質を知っている者だけが独占しているようでは、食文化として広がりません。うちのようないくつ小規模な精肉店が全国規模で展開できるわけではないですから。熟成技術や調理法を含め、本物のドライエイジングビーフを多くの方に知っていただく、その良さを分かち合うことの方が大切だと思っています。」

先駆者としての使命を背負い、佐野は全国を飛び回っている。

Why?



写真上から
ニューヨーク視察時の熟成肉保存庫、
さの萬にある熟成庫「ラ・カウフ」、
ドライエイジングビーフのステーキ

Scientific Data 熟成肉がおいしい科学的な根拠

うまみ成分は約10倍、
風味は約5倍、
柔らかさは2割増える
という結果に

	(mg/100g)	熟成後
遊離アミノ酸	熟成前	2.5
アスパラギン酸	1.2	16.1
スレオニン	1.2	19.9
セリン	6.7	31.6
グルタミン酸	6.6	11.1
プロリン	3.5	13.9
グリシン	7.3	36.4
アラニン	30.2	23.9
バリン	5.0	0.0
シスチン	4.7	0.0
メチオニン	3.6	11.8
イソロイシン	4.2	16.8
ロイシン	8.7	29.8
チロシン	5.5	17.2
フェニルアラニン	5.0	17.1
トリプトファン	0.0	17.1
ヒスチジン	3.7	3.9
リジン	7.0	10.3
アルギニン	10.2	28.0
		22.2

HPLC法
関東東京肉肉安全検査センター

熟成と腐敗は違います。

菌繁殖レベルの数値も減少しています。一般生菌数は生肉(加工4日経過)と45日熟成肉を比較した結果 1.2×10⁴/g → 9.9×10³/g と低減した結果が報告されました。

関東東京肉肉安全検査センター調べ

熟成肉はなぜおいしいのか

肉は腐りかけがうまい?

誰もが耳にした事があると思いますが、昔から『肉は腐りかけがうまい』と口々に言われてきました。この場合の『腐りかけ』とは、日本に昔からある肉屋独自の『枯らし』という技法によって、熟成した肉のことを指します。それには確たる証拠があり、肉自身の酵素の働きなどの熟成メカニズムが含まれ、自然に美味しいお肉へと変化していくことであり、腐敗とは全く別物です。

そして『ドライエイジングビーフ』はそれとはまた一線を画すものです。精肉店の長年に渡る経験・知識・技術から更に研究に研究を重ねた結果確立され、『日本の牛食文化に一石を投じる』全く新しい牛の熟成方法なのです。さの萬のドライエイジングビーフは、本場NYの食肉店に何度も足を運び、NYメソッドを踏襲しながら、専用の熟成庫において、日本の風土や食文化にあわせた独自の熟成方法を確立したことによって生まれました。

温度・湿度・風・微生物、 水分含有量の豊富さが 美味しさのキーワード

これらの項目は『ドライエイジングビーフNYメソッド』には一つとして欠かせません。

How?



ドライエイジングビーフは、肉の保水率がとても高く、繊維が弱いのが特徴。肉を休ませることなく、肉汁を保持するように強い火力で一気に焼き切るのがポイント。焼き上げたお肉は、外側はサクッとクリスピーに、中心は肉汁溢れるように火が入りすぎないように焼くのが理想です。

さの萬では熟成庫内は温度1℃~2℃、湿度70%に設定、微生物の作用と、肉の表面を強い風で乾燥、40日以上熟成させることで、表面の乾燥した部分を削り落し熟成前の半分程度の重量になります。

強い風と湿度により肉本体の水分活性を促し、赤身肉の中心部に向けてタンパク質、ミネラルを濃縮していきま。更に筋肉細胞内在性の酵素や、特定の微生物の働きによって生まれる酵素でタンパク質分解する事によって、旨味アミノ酸を劇的に増やし、柔らかくジューシーな質感になり、更にはドライエイジングビーフの妙味である芳醇な薫りがもたらされるのです。

真空パックした肉は筋肉にダメージを与えるため、NYメソッドに忠実に行うさの萬では、真空パックした肉は使いません。これは、ブライアントクーパー、ピータールーガー、クラブ21などの名店に卸している、マスターペイヤーの技術を踏襲し、本物志向で作られているからです。

嚼むほどに赤身の肉から溢れ出すジューシーな肉汁とナッツのように香ばしい熟成香、消化への負担を減らす優しさや食べ飽きることのない健康感あふれる美味しさは、新しい牛食文化として、ここ数年、日本で多くのファンを魅了しています。

また、熟成肉の先駆者として、萬幻豚

のドライエイジングにも挑んでいます。萬幻豚はうまみ成分の素である遊離アミノ酸が劇的に増加することが分かりました。

萬幻豚のドライエイジング商品もすでに販売されており、今後ますます熟成肉への期待と関心が高まります。



温度の調節ができる ホットプレートもおススメ!

熟成肉を ご家庭で味わう

フライパンでの焼き方

- ①表面の乾燥を防ぐためにラップで包み、お肉が常温になるまで戻すことが重要なポイント。
- ②お肉には事前に塩を振っておく。高温に熱した厚手のフライパンで、油をひかず強めの火加減で背脂から焼き付ける。この時に出た油脂分でお肉を焼いていく。
- ③濃い焼き色を付けたらフライパンを傾け、脂を火の入りにくい中心部に回しかけながら仕上げる。
- ④指で表面を押し、しっかりとした弾力が感じられれば焼き上がりのサイン。



強火で背脂から焼くのもポイント。

ホットプレートでの焼き方

- ①お肉は常温に戻してからさらに30分置いておく。ホットプレートは250度に設定。プレート表面が十分熱くなったところで、背脂から焼いていく。肉から脂が出るので油はひかなくて大丈夫。
- ②焦げ茶色にカリッと焼けたら、他の面も4面、同じように焼き色がつくまで焼き上げる。
- ③二重にしたアルミホイルに包んで、約10分置いておく。
- ④岩塩を両面に多めに振る。
- ⑤再度250℃に設定したホットプレートで、4面を各1分ほど焼く。指で表面を押し、しっかりとした弾力が感じられれば焼き上がりのサイン。



日本ドライエイジングビーフ普及協会 ドライエイジング技術認定第1号 株式会社さの萬が『外食アワード2013』を受賞

食材事業者部門での受賞

受賞理由は、創業100年の食肉小売・卸売の老舗として、日本ドライエイジングビーフ(熟成肉)研究に先駆的に取組み、自社に熟成庫を設置し、独自に熟成

身に余る光栄です。今後とも、おいしいお肉の道を探究します。ありがとうございます。



さの萬・代表 佐野佳治