

「エイジングシート」は、明治大学と(株)フードイズムの共同開発により、発明された（特願2016-031727）。従来法と比較して、脂肪の融点がより早く低下し、筋繊維がより切れやすくなる。熟成期間を短縮化することで、腐敗菌増殖のリスクを軽減することができる。

「エイジングシート」を使用した熟成加工は、皮付き牛タン原料のまま熟成させることができたため、整形歩留まりがよい。さらに輸入冷凍原料でもタン先まで軟かく食べられるのも大きな特長だ。

また、同社では深刻な人手不足解消、また他店との差別化メニューの提案などに向け、さまざまな業務用加工商品をラインナップ。内臓肉を使用した商品では「ハチノスボイル」などを訴求。軟かくなるまでじっくりボイルし、解凍後に味付けするだけ前菜メニューとして提供可能だ。

また、便利な個包装加工品では、温めるだけで食べられる個食パックの「牛カルビ丼の具」を提案。無添加でうまみのある焼き肉のタレと合わせた、ごはんに合う一品だ。

また、「牛すじ煮込み」は、牛バラ肉や牛すじ肉をじっくり煮込み、ピリ辛に仕上げた。さらに牛すじをふんだんに使用したスープをベースに旨辛に仕上げた「ユッケジャンスープ」は、肉入りの200gで使いやすい個食になっている。

さらにタレ漬け商品では、焼き肉の定番商品「牛カルビ」、人気の高い「牛タン」、コリコリとした歯応えが人気の「豚トロ」などをラインナップしている。

ミート・コンパニオン

エイジングシートを使用した 「厚切り熟成牛タン」を提案

焼き肉店を含め、さまざまな外食業態に向けた提案を強化している(株)ミート・コンパニオン。同社では、これまでに出展した展示会などでも反響の高かった、「エイジングシート」を使用した「厚切り熟成牛タン」の提案に注力している。



「厚切り熟成牛タン」を訴求