

株式会社ミートエポック
平成30年11月15日

川崎市中央卸売市場北部市場(川崎北部市場水産仲卸協同組合)の市場再興に一助 長期熟成にも拘わらず“新鮮さが保たれた魚”

11月15日(木)「エイジングシート」を使用した 日本初『発酵熟成鮮魚』の販売開始いたします。

明治大学と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)は、产学連携事業として熟成肉の共同研究を開始し、安全でかつ迅速に熟成することができる日本初の熟成製造技術「エイジングシート」(特許出願中)を展開しております。

この度、川崎北部市場水産仲卸協同組合(所在地:川崎市宮前区、理事長:種村誠二 以下 北水協)は、この「エイジングシート」を使用して「魚の熟成化」に成功いたしました。

日本人の魚消費量の低下により、国内の魚市場は混迷、昭和57年から営業を開始した川崎市中央卸売市場北部市場水産部も昭和63年に約85,000トンあった水産物の取扱い数量は、昨年、3分の1の約26,000トン近くまで減少しました。

北水協は川崎市北部市場として「新しいブランド」の確立が必要と考え、「エイジングシート」を活用した『発酵熟成鮮魚(商標出願中)』を商品化いたします。

魚は、通常約7日目から腐敗が始まり、腐敗臭が放たれます。『発酵熟成鮮魚』は、約20~23日間の長期熟成期間にも拘らず“新鮮さが保たれた魚”、臭みがなくなり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特徴の付加価値のある商品として市場の再興に拍車をかけてまいります。

今後もミートエポックは、「エイジングシート」を使用して、各地の市場・養殖業者・漁業関係のブランド化の一助となるように展開を進めてまいります。

「エイジングシート」を使用した『発酵熟成鮮魚』について

「エイジングシート」を使用した『発酵熟成鮮魚』は、明治大学との共同研究の成果である2つの発明「エイジングシート」を用いた熟成肉の製造方法などに関するもの(特許出願中) 魚肉の保存方法、変色抑制方法、魚臭抑制方法などに関するもの(特許出願中)が用いられています。『発酵熟成鮮魚』は、保存方法、変色抑制方法、魚臭抑制方法などの効果が期待また発揮された商品となっています。『発酵熟成鮮魚』は、通販サイトと指定の外食チェーンでの販売となります。今後は、魚の種類なども増やし、販売ルートの拡大いたします。



「エイジングシート」を巻いた魚



「エイジングシート」により
菌が付着した銀だら



23日後トリミング後のマグロ断面
変色は、ほぼありません。

「エイジングシート」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、回収した胞子を布に付着させることに成功いたしました。この布が「エイジングシート」です。「エイジングシート」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をしています。「エイジングシート」で包んだ肉には、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ができ、かつ肉の熟成が促進されることで、短期間で安定した『発酵熟成肉』を製造することができます。



■会社名

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 明治大学生田キャンパス 産学連携センター内

役 員

代表取締役 跡部 美樹雄 取締役 農学部教授 村上周一郎

設 立

2016年7月

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

本件に関するお問い合わせ先

株式会社ミートエポック 広報担当 廣瀬

TEL:044-6450-6516(代表) 携帯電話:090-9455-6353

mailto:chikako.hirose@pr-office.jp