

熟成肉(ドライエイジングビーフ)の魅力

牛肉は数日から数週間寝かせることにより、柔らかくなり、風味が向上します。この現象を「熟成」と呼び、私達が普段食べている牛肉は必ずこの過程を経ています。現在、日本では時間や場所、設備の問題から「ウェットエイジング」が一般的ですが、プレミア志向が高まる中、当店では牛肉の個体の特徴を見極めて「ドライエイジング」の方法で熟成させた牛肉を取扱っております。

◆ 素材

ドライエイジングは全ての牛肉に向く熟成方法ではなく、赤身のお肉をより一層美味しくするため適した熟成方法です。例えばサーロインやリブロースはサシが入りやすい部位ですが、赤身の多い適したものを選別し一定期間熟成庫にて熟成させています。

◆ 柔らかさ

長期熟成をさせますと酵素の働きで繊維がゆっくりと壊れていくので、歯ごたえのある赤身肉が、肉本来が持っている柔らかさに変化します。

◆ 旨み

ドライエイジングの過程で赤身はもちろん脂身の水分も飛ぶため、肉本来の旨みが増して、凝縮された味わいになります。

◆ ジューシーさ

「ドライエイジング」の名前のおり、温度と湿度管理をして乾燥させながら、カビ付きチーズのようにカビをまともさせて熟成しております。時間とともに表面に付着した菌と微生物のチカラで収縮した繊維がゆるみ、ジューシーな味わいに仕上がります。

◆ 香り

熟成肉にはナッツやチーズを連想させるような甘く豊かな香りがあります。これはラクトンという物質が甘い香気をつくるためです。酵素がないと起こらないこの変化はドライエイジングビーフの最大の特徴です。

◆ 熟成肉の楽しみ方

Point1 まずは、焼く前に匂いをかいで見てください。ほのかに甘い香りがします。

Point2 ステーキや焼肉でお召し上がりの際はたれなどのソース類ではなく、お気に入りの塩でシンプルにお召し上がり下さい。マスタードやレモン、熟成させたバルサミコ酢などのアクセントもおすすめです。

熟成肉はお届け時に色変わりしている場合がございます。これは腐敗ではなく熟成によるものです。品質に問題ございませんので安心してお召し上がりくださいませ。