



各 位

2024 年7月 31 日

～熟成信濃ゆうゆう牛が醸し出す香りとうま味～ 綿半が熟成肉を販売開始します！

株式会社綿半ホームエイド(長野県長野市 代表取締役社長:牧島禎彦)は、自社ブランド牛である信濃ゆうゆう牛を熟成した「熟成信濃ゆうゆう牛」を新たに発売することを決定しました。



信濃ゆうゆう牛×熟成の相性は抜群

「信濃ゆうゆう牛」は、黒毛和種とホルスタインの交雑種で長野県の豊かな自然の中で伸び伸びと育てられた和牛の美味しさを受け継いでいる綿半オリジナルのブランド牛です。バイヤーが目利きした牛を一頭買いで仕入れているので、熟成肉に適した部位を使用することができます。

また、信濃ゆうゆう牛は赤身が美味しい肉として知られており、熟成過程で赤身の旨味をさらに凝縮する作用があるので信濃ゆうゆう牛と熟成の組み合わせは理にかなっています。

—熟成肉が美味しい理由—

適切な温度・湿度・期間で塊肉を熟成させることで、肉原体に含む水分を飛ばし熟成中の過程においては、たんぱく質が分解され、うま味成分であるアミノ酸に変わると言われています。熟成前とは比べ物にならないほどのうま味と香味が備わり、肉を噛みしめた後の味や香りの余韻をより一層感じられます。

熟成肉を作るには適した設備と熟練の知識が不可欠

—簡単ではない熟成肉作り—

熟成方法はいくつかありますが、綿半ではより熟成香が際立ち、うま味を最大限に引き出せる「ドライエイジング法」を採用しました。この方法は専用の設備機器とそれを使いこなせる人材が不可欠であるため、調理にも経験、知識のある人材が必要となります。

—可能にしたのは綿半の経験豊富なスタッフ—

綿半には生肉を熟成させる専用の設備があり、経験豊富なスタッフが多数在籍しています。熟成肉を作る専用機器の扱いから、適した温度湿度、変化する肉の状態を香り・色見・硬化の度合いを日々プロの目で確認し、大切に育てています。



8月28日綿半権堂店にて【綿半熟成肉発売記念大試食会】を開催します！

このたび信濃ゆうゆう牛を使った熟成肉販売スタートを機に、綿半権堂店におきましてホテル、飲食関係者およびマスメディア、食べ物系 SNS 運営者をご招待して、公開試食会を開催する運びとなりました。この綿半オリジナルのブランド牛の信濃ゆうゆう牛に熟成を掛け合わせた「熟成信濃ゆうゆう牛」をぜひともご堪能ください。



【熟成肉に関するお問合せ】

○綿半パートナーズ株式会社

住所 長野県長野市南長池 205 TEL 026-243-5700

【IRに関するお問合せ】

○綿半ホールディングス株式会社広報室

住所長野県飯田市北方 1023-1 TEL 0265-25-8155 MAIL ir@watahan.co.jp