

## 開発に至った経緯

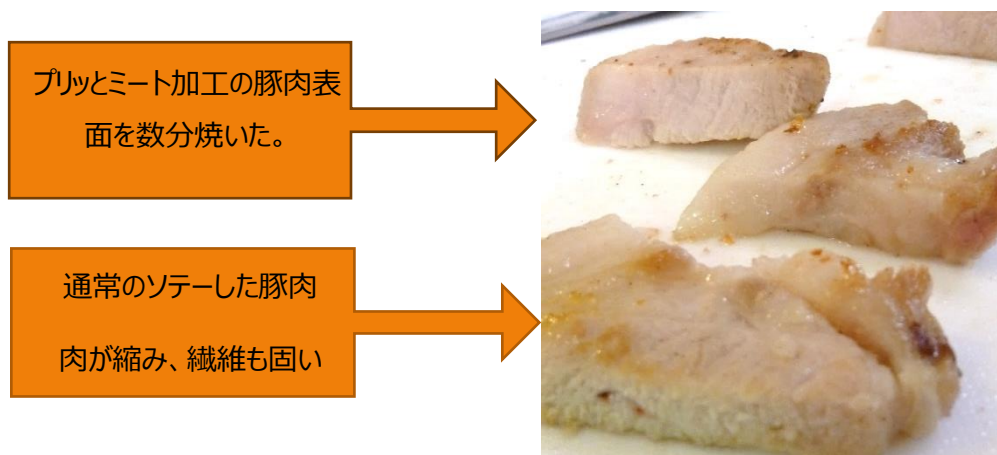
日本人は薄切り肉を調理することが多く、厚切り肉の調理は苦手と思います。しかし外国人は、厚切りのステーキ肉などを好んで調理して食する機会が多いと思います。日本人は、外国人と比較すると食肉消費量がかなり少ない。ではなぜ、日本人が厚切り肉の調理が苦手であるのかを考えると「調理時間がかかる・しっかり焼けているか心配である・焼きすぎると硬い・値段が高い」などのイメージがあるからである。しかし、この苦手とされるイメージを克服すると、日本の食肉の需要は一気に増えると確信しました。そこで、弊社は技術とアイデアを生かし「生精肉の保存処理方法」と称した発明品を開発しました。この特許登録された処理方法での発明品は、低温加熱を行うことにより、一般細菌が死滅しており安全性に優れ、保存期間が長くなり、さらにプリッと柔らかな食感に仕上がりに、食肉本来の味が凝縮された発明品であります。薄切りスライスはもちろんのこと、厚切りの焼き調理も表面を加熱するだけで安全に美味しく食べることが出来まさに革命的な精肉品であります。なお、この発明品を「プリッとミート（商標登録）」という名称としました。

### 加工方法

・加工法は真空包装した生精肉を「スチームコンベクション」によるスチーム加熱または湯煎ボイル加熱します。“特殊加熱”（食肉の芯温を見ながらじっくり低温で肉の繊維やたんぱく質の凝固作用をさけながら加熱を行ないます。一定の温度に達したらその温度を保ちながらさらに加熱を行い、一般細菌を死滅させ安全な食材に仕上げます。（滅菌については、食品微生物センター検査済。） 加熱後、真空袋から取り出し、水洗いを行い、再度真空包装して氷水で冷却を行なった後、冷蔵庫で保存する。加工過程では多少の肉汁や脂は出ますが、食肉をフライパンなどで炒め物をする際、肉汁が出たり、脂が出たりするようなことが改善されます。食肉素材は固く収縮せず、しっとり、柔らかくジューシーで味も濃く食肉素材そのものの食味を楽しむことができ、さらに調理する際、まな板や包丁や調理器具に生肉の持つ細菌が付着せず衛生的で安全であります。

### この発明品のメリット

- ① 肉の中まで滅菌されているので、食中毒の恐れが少ない。そのため、厚切り肉でも簡単調理できる。
- ② 肉の中まで火が通っているので、表面を温めるだけで食べることができる。（時短）
- ③ 肉が柔らかい状態で食べられる。肉の縮みが少ない。
- ④ 食味が濃い、煮物調理の際、アクが出にくい。焼きもの調理の際、脂や煙が出にくい。
- ⑤ たくさん食べても胃もたれしにくい。脂っこくなくヘルシーである。
- ⑥ 滅菌してあるので衛生的であり、取り扱いがしやすい。賞味期限が長くロスが出にくい。



## ・調理法（例）

- ① 味噌豚→通常は、中まで火が通るのに時間がかかる為、表面も焦げやすいが、プリッとミートは表面をさっと焼くだけで食べられる。（要加熱・表面の味噌を焼く為）
- ② しゃぶしゃぶ→プリッとミートで加工したしゃぶしゃぶ肉は、アクが少なく旨味が濃厚である。
- ③ 焼き豚→たれに漬け込み表面をフライパンなどで軽く焼く。柔らかく、ジューシーである。
- ④ 手羽先焼き→プリッとミート製法の手羽先は身が縮まない為、ボリュームがあり満足感がある。
- ⑤ 豚肉のソテー→肉が縮まず、ボリュームがありジューシーである。焼き時間が生肉の半分以下。
- ⑥ 焼肉や BBQ→生焼けの心配がなく食中毒対策となる。



↑こんなに厚いポークサイコロステーキも軽くレアで焼くだけで OK

## 日本の畜産に貢献

弊社が、この商品を発明したのは他にも意味もあります。現在、国内の家畜の相場が以前より高騰しており、ほとんどのスーパーや精肉店が国産肉から輸入肉にシフトしております。このままでは国産肉の需要が減少し、日本の畜産は衰退していくのではないかと不安を抱いております。牛肉を例に挙げると、日本と外国の肥育方法や農家の作り上げる食肉そのものに大きな違いがあります。日本の肉牛農家は、「サシ」を入れることを重視しており、多額のコストをかけ月齢肥育日数も長いので単価が高くなります。一方、外国は赤身志向であり月齢肥育日数も短く低コストです。食肉の調理文化の根本的な違いがあり、それに合わせた家畜の肥育方法方になっていると思われます。さらに日本は、サシを重視した格付けで物の価値が決まるので、高額なサシの入る血統の素牛を導入せざる負えない状況であると思います。しかし、一般消費者の立場から考えると、国産牛肉（特に黒毛和牛）は価格が高く、なかなか手が届かず、どうしても安価な輸入肉を購入せざるおえない状況だと思えます。でも実際は、安全で安心して食べることのできる国産肉を買いたいと思われる消費者の方が必ず多いと思えます。

サシの入った食肉は、確かに柔らかく美味しいと思いますが、その反面、脂分が多く健康的に問題があり、たくさん食べると胃もたれの原因になります。もし外国人並みにサシの入った肉を食べたら体調を崩すことになりかねません。しかし、日本人は、長期肥育した味の濃い食肉を好みです。また、レア加熱ではなく、しっかり火を通して食べる習慣があると思います。もし、これらの事を総合的に見直せる物があれば、日本の食肉調理や畜産を変えることが出来、食肉需要を増やすことが必ず出来ると確信し、弊社は念願の発明品を作ることが出来、特許取得致しました。

この発明品の大きな特徴は、肉本来の味が濃縮され、プリッと柔らかでジューシーな食感であります。日本の肉牛は味を濃くするために、肥育期間が長く、コストがかかりすぎているのがネックであり、そのことを肥育技術以外で考慮することが出来るのが弊社の発明品の加工方法であります。この加工方法を用いた商品を生精肉の代替品として販売します。例えば、今までに無かった濃厚な味わいでプリッとジューシーな若牛の厚切りステーキや焼肉、アクが少なくまろやかな味わいのすき焼き肉やしゃぶしゃぶ肉など肥育期間を長くすることで出来上がっていたことが、この加工方法により短期化を実現できることと思われます。肥育期間が短期化すると畜産業界にも大きな経済効果を生み出す事となります。

#### 食肉需要を伸ばし、さらなる安定供給を実現

日本の食肉売り場は、外国と比べ厚切りステーキ肉やブロック肉が少ない。食文化の違いもありますが、日本人はレア加熱を敬遠しがちであり、そのためステーキ肉やブロック肉の需要が少ないと思われます。また、価格的な問題もあります。しかしプリッとミート加工したステーキ肉やブロック肉であれば、加熱済みであるため食中毒の心配がなく、調理時間でも短縮できるので、とても便利です。また、安価な厚切りの若牛のステーキやポークステーキ、チキンステーキなどの商品が支持されることと思われます。プリッとミートで作ったトンカツやチキンカツなど、中の肉が加熱済みであるため、揚げ時間が短くて済みます。このような安全で安心して美味しく食べられことが出来、調理時間が短縮できる食肉が市場に販売されると間違いなく消費者に喜ばれ食肉の需要が伸びると思われます。生肉と比べ、賞味期限も長いので、販売する業者や店舗も管理しやすく消費者に安定供給できます。