

2018年(平成30年)2月26日(月曜日)

# 水温熟成うま味アップ

## 水温熟成の手法を活用した食品の例

<p>社名 税込み価格 内容量など</p>	<p>キーコーヒー KEY COFFEE 水温熟成珈琲 DRIP ON 5g キーズカフェの「水温熟成珈琲」は1杯280～350円。「ドリップオン」水温熟成珈琲 オリジナルブレンド」は想定価格375円</p>	<p>敷島製パン(パスコ) Pasco レーズン プレート 6枚 「レーズンプレート6枚スライス」は想定価格260円前後。同じタイプの3枚入りは想定価格130円前後</p>	<p>ヤマキ マイルド削り カツオ節の「水温熟成かつおマイルド削り」は内容量35gで想定価格340円程度</p>	<p>クリマ 「しゃぶしゃぶセット」を同社のホームページ上で販売。600g入りで5400円。「とんかつセット」もある</p>
-------------------------------	--	--	--	--

肉や野菜、魚などの食材を0度から凍る手前の温度帯で熟成させる「水温熟成」が注目を集めている。鮮度を保ちながら熟成させることでうま味などを引き出すという。どんな商品があるのだろうか。

(伊藤剛)

水は0度から凍り始めるが、野菜や肉、魚などの食材はそれぞれ凍るまでの温度が違う。例えば、リンゴはマイナス2・1度、豚肉はマイナス1・6度ほどで凍るとされる。

水温熟成とは、0度より低く、それぞれの食品が凍り始める温度までの温度域(水温域)で食材を熟成させる手法だ。公益社団法人「水温協会」(鳥取県米子市)はこの温度域を「水温」と名づけて商標登録し、認定制度を設けている。

同協会によると、食材を構成している細胞は、水温域の環境下では凍らないようにするため「うま味」や「甘み」のもととなるアミノ酸や糖類を蓄える。日本では古来、寒仕込みや寒干しなどの熟成方法が使われてきた。「水温熟成」はこうした手法を科学的に再現しようというもの(深堀大賢事務局長)とされる。

食材だけでなく、日立アプライアンスが水温の温度帯を選べる冷蔵庫を販売するなど、その技術は徐々に広がろうとしている。

香り15%増

キーコーヒーは、コーヒーの生豆を水温域で熟成させて、香りの味を高める「水温熟成珈琲」を販売している。豆の中の水分が均等になり、焙煎時のムラが少なくなる。香り成分は

## 肉・魚・野菜……コーヒー豆やパンも

従来の製法よりも最大で15%も増えるそうだ。

北海道から沖縄まで全国で52店舗を展開しているセルフ式カフェ「キーズカフェ」で提供している。スーパーなどの小売店でも「ドリップオン 水温熟成珈琲 オリジナルブレンド」などを販売している。

パスコブランドで知られる敷島製パン(名古屋市の「レーズンプレート6枚スライス」は、マイナス3度の水温域で72時間じっくり熟成させたパン生地を焼き上げており、ソフトな食感が長続きするという。

ヤマキ(愛媛県伊予市の「水温熟成かつおマイルド削り」は、温度変化に

よる劣化が早いカツオの解凍を水温で行い、鮮度を落とさずに作ったカツオ節だ。うま味成分であるイノシン酸が同社の商品で一番多く含まれている。

銀座でフェア

三越銀座店(東京都中央区)では、水温熟成した豚肉の専門店が5月15日までの期間限定でオープンした。クリマ(群馬県伊勢崎市)が販売する「水温熟成水室豚」は、熟成前の肉に比べてグルタミン酸などのうま味成分が増し、食感もしっとり柔らかい。

悪玉コレステロールを減らすオレイン酸も増え、ヘルシーという。ロース肉、バラ肉などを2週間保存できる真空パック入りで販売している。販売価格は、ロース肉約100gで14日熟成タイプが600円、30日熟成タイプが900円(ともに税抜き)。

三越銀座店は3月7日から約2週間、全国から水温熟成した肉や魚、果物や野菜を販売するフェアを開く。様々な商品を探ることができそう。



クリマの「水温熟成 水室豚」を販売する三越銀座店の期間限定店舗