

## 報道関係各位

【料理王国100選】に弊社の「氷温熟成「一」ベーコン」が選ばれました

プロの料理人や、食通の方に愛される情報誌「料理王国」。選りすぐりの食品、飲料、調理器具、テーブルウェア等が紹介され、その中でも優れたアイテム100選を発表する「料理王国100選」に弊社の「氷温熟成「一（いち）」シリーズ ベーコン」が選ばれました。

千葉県産「一（いち）」氷温熟成ベーコン （書籍より引用）

千葉県産 100%の豚を使用。氷温域で3週間氷温熟成することで、保存料、着色料を使用せず、豚肉本来の旨味成分を通常より数倍も引き出す事に成功した。全国で日本一の技術、氷温技術優秀技術賞を受賞する職人わざと科学が生み出す口溶けと脂キレは絶妙。

○ つきち田村 代表取締役 田村 隆さん

「おいしい。脂身の甘さが適当でそそられる。」

○ (株)小田急百貨店 食品部ギフト企画担当 小林 明仲さん

「スモークの香り、食感が非常に良い。噛むとより味が深くなる。」



氷温熟成とは

0度以下、細胞が氷始まる直前の温度を「氷温域」と言います。この温度で保存することで細胞が凍るまいと糖類やアミノ酸などおいしさの素を蓄えます。また細菌等の発生や増殖を抑えることもできるため衛生面にも優れ、鮮度の保持にも優れているのがこの氷温域です。氷温域で保管、熟成させるのが氷温熟成であり、社団法人氷温協会の審査によりその効果の測定と認定を受けた商品のみが氷温熟成商品として提供されます。

独自の薫製法「逆薫製法」とは

弊社では独自の薫製法を用いております。通常の薫製に多くの作業工程を加える事で、通常のスモークよりも風味が豊かになります。

料理王国とは

1994年に創刊された食の情報誌。創刊以来一貫して文化として「食」をみつめ、料理人が真に求める情報を伝える情報誌となっております。またプロ料理人はもとより料理研究家の方や評論家、マスコミ、一般の食通の方から多くの支持を得ております。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社シェフミートチグサ 西井  
千葉県千葉市花見川区千種町 210-5/241-1  
043-259-3705

<http://www.chefmeat.co.jp>