

～話題の「エイジングシート」を使用した初 発酵熟成鶏～ 焼鳥の概念を覆す！「佐田十郎 麻布十番」で4月1日（日） 発酵熟成鶏と国産鶏の「食べ比べコース」を販売開始します。

株式会社そら（本社：千葉県船橋市 / 代表取締役社長：都築学）は、明治大学と産学連携によって開発された「エイジングシート」*1を使用した、発酵熟成鶏と国産鶏の「食べ比べコース」を「佐田十郎 麻布十番店」（以下佐田十郎）で、4月1日（日）より販売を開始いたします。「エイジングシート」を使用した鶏の熟成肉の焼鳥のメニューの提供は、「佐田十郎」が初めてとなります。

「エイジングシート」により熟成化させた鶏肉は、旨みがまろやかに感じられる風味、ミルクやナッツに似た芳醇な熟成香、柔らかく弾力のある肉質など、今までの鶏の概念を覆す美味しさとなっております。

「佐田十郎」では、国産鶏と発酵熟成鶏を食べ比べていただき、“どちらも旨いがやはり違う”を感じていただけるコースとなっております。

鶏は、鮮度を保つのが難しいのですが、エイジングシートで10日間熟成化させることで、発酵菌が酵素を作り、酵素がたんぱく質をアミノ酸「＝うま味」に変え、さらにドリップがでないので、味を損ないません。

近年、人気上昇の熟成牛に続く注目度の高い商品と考え、かつてない“発酵熟成鶏”をいち早くメニューに導入いたしました。この度の発酵熟成鶏は、新たな価値を持つメニューとして、「佐田十郎」から弊社の「十八番」ブランドまで主力商品として展開を考えています。

今後も株式会社そらは、ココロが奮える経験、体験をお客様に提供できるコトづくりカンパニーを目指します。

*1「エイジングシート」とは

ドライエイジング法により製造される熟成肉では、“カビ”の増殖によって肉の成分が美味しさや好ましい香り変化します。肉の熟成に利用できる人体に無害な“カビ”を純粋に培養し、回収した胞子を滅菌した布に付着させることに成功しました。この布が「エイジングシート」です。「エイジングシート」で包んだ肉は、熟成に必要な“カビ”が短期間で増殖します。それにより腐敗の防止と、かつ肉の熟成が促進されることで、安定して短期間で『発酵熟成肉』を製造することができます。

【商品情報】

- 商品名 「発酵熟成鶏食べ比べコース」
- 販売期間 2018年4月1日
- 価格 6800円+税
- 店名 「焼鳥 佐田十郎 麻布十番店」
- 住所 東京都港区麻布十番2-8-16
七面坂ビル1階
- 電話番号 03-6453-7747
- 営業時間 17:00 ～00:00

<http://sada-azabu.favy.jp/>



本件に関するお問い合わせ先
株式会社そら 広報 担当 中村
東京都渋谷区恵比寿2-13-18EBISU18区101
TEL/FAX: 047-401-3177 mailto: nakamura@sola-japan.co.jp
(東京オフィス) 03-6456-4483 (千葉オフィス) 047-401-3177