

牛肉のからすみ

～これまでになかった牛肉の発酵食品～



「牛肉のからすみ」は牛肉の味わいを手軽に味わって頂けるように加工した乾燥食肉製品です。

牛肉に米麴、モンゴル塩等を加えて十分に練り込み、腸詰め、燻煙してから一か月以上乾燥・熟成しました。

とても柔らかいため、冷凍状態のままナイフで薄くスライスしてお酒の肴としてお召し上がり頂ける他、コチュジャンやオイスターソースのような万能調味料に、ご飯のお供としてもお薦めです。

有限会社十勝スロウフード

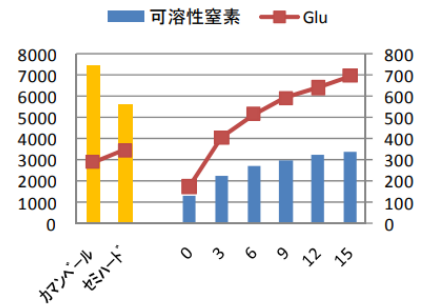
<https://www.tokachislowfood.co.jp/>

企業の主力商品「牛とろ」の製造時に発生した余剰部位を有効活用し、付加価値化を図ることを目的に新たな商品開発を支援しました。

麴発酵中の危害要因である有害微生物の増殖を抑制するため、水分活性 (Aw) を制御しつつ、そのまま摂食可能な塩分に調整する原料配合を確立し、ブルーチーズ程度の塩分で安全な製造方法を構築しました。

この製法でつくられた試作品はカマンベールチーズと同等のグルタミン酸を含み、旨味の強い味わいとなりました。

発酵肉のアミノ酸変化



平成22 (2010) 年度 十勝圏地域食品加工技術センター 研究報告
[牛肉加工時の端肉を用いた麴発酵食品の開発 \(food-tokachi.com\)](http://food-tokachi.com)

平成25年度 北海道新技術・新製品開発賞 食品部門 優秀賞 (2013)
農林水産省共済 フード・アクション・ニッポンアワード2013 商品部門 入賞
北のブランド2016 認定

(関連商品)
「牛とろの熟成パテ」 (プレーン・赤しそ・激辛なんばん)

文部科学省 地域イノベーション戦略支援プログラム都市エリア型 (発展) 十勝エリア (2009~2013)
成果品