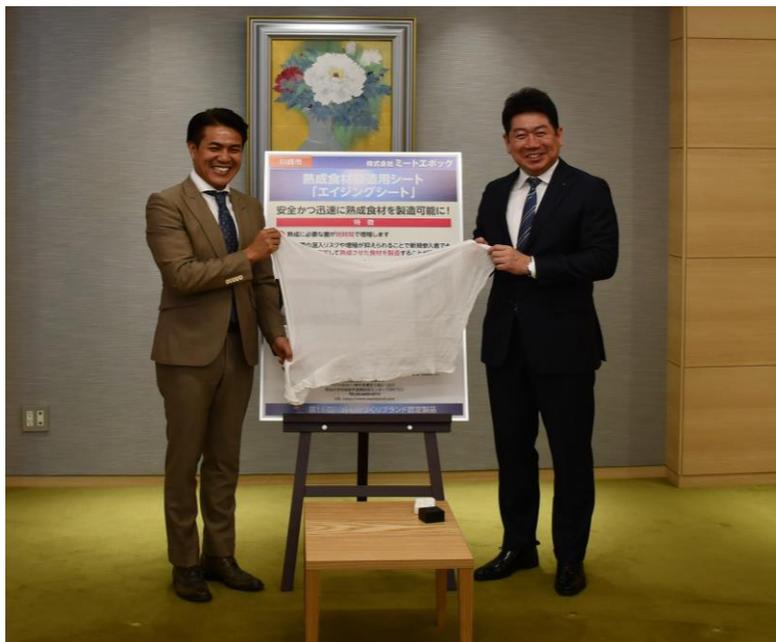


2020年11月16日
株式会社ミートエポック

コロナ禍で飲食店の廃棄ロスの抑制に貢献 生鮮肉や生鮮魚の延命や保存に活用 「エイジングシート」が「九都県市のきらりと光る産業技術表彰」受賞 産学連携で開発した日本初の熟成食材製造用シート

株式会社ミートエポック(本社:川崎市多摩区、代表取締役社長:跡部美樹雄、取締役:明治大学農学部教授村上周一郎)が開発した熟成食材製造用シート「エイジングシート」が、令和2年度「九都県市のきらりと光る産業技術表彰」を受賞しました。短時間で安定的に「発酵熟成肉」を作れるだけでなく、腐敗防止の点からコロナ禍で飲食店の廃棄ロスの抑制に貢献。そして魚への活用促進など、今後のさらなる発展につながる点などが評価されました。



「エイジングシート」を手に記念撮影する跡部美樹雄ミートエポック社長(左)と、福田紀彦川崎市長(右)

■「九都県市のきらりと光る産業技術表彰」とは

埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県知事と、横浜市・川崎市・千葉市・さいたま市・相模原市の市長で構成する「九都県市首脳会議」では、連携して首都圏の諸課題の解決に取り組んでいます。九都県市で活躍する企業と、卓越した技術に贈る「九都県市のきらりと光る産業技術表彰」は、平成22年度から開始し、今年で11回目となります。

■受賞の概要

「エイジングシート」は、昨年、川崎市ものづくりブランド認定を受けました。そのことから「九都県市首脳会議」への推薦をいただき、今回の受賞となりました。

受賞の概要:

- 熟成に必要な菌が短時間で増殖するため、熟成が促されるだけでなく、腐敗菌の混入リスクが抑えられることで、初心者でも容易にかつ安定して熟成させた食材を製造することが可能。
- 明治大学との産学連携事業による日本初の新製造技術
- 川崎市の中央卸売市場北部市場と連携し、「エイジングシート」を活用した「発酵熟成鮮魚」を商品化している。
- 肉の長期保存にも本シートが活用可能ということで、コロナ禍での飲食店の廃棄ロスにも貢献。
- 各種メディアで多数取り上げられている。
- 第16回(令和元年)川崎ものづくりブランド受賞

「九都県市のきらりと光る産業技術表彰」の受賞を糧に、今後も、「エイジングシート」を使った食材の魅力向上や、飲食業の発展に向けて努力してまいります。

【エイジングシートとは】

(株)ミートエポックでは、肉の熟成に利用できる人体に無害な“菌”を純粋に培養し、回収した胞子を滅菌した布に付着、この布が「エイジングシート」です。「エイジングシート」の製造技術は、株式会社ミートエポックと明治大学が共同で特許を取得しております。

従来のドライエイジング法により製造される熟成肉は、時間をかけた菌の増殖によって肉の美味しさが増し、好ましい香りを放ちます。「エイジングシート」で包んだ肉には、熟成に必要な“菌”が短期間で増殖します。それにより腐敗の防止ができ、かつ肉のドライエイジングが促進されることで、通常熟成日数の3分の1以下となる20～30日の短期間で安定的に『発酵熟成肉』を製造することができます。

また、エイジングシートは、菌の力で酸化を防止することが分かり、肉魚の保存期間の延長が可能となりました。消費期限を延長することで、フードロス、餓飢ゼロを掲げる持続可能な開発目標(SDGs)などの食文化の発展にも繋げてまいります。

【会社概要】

会社名	株式会社ミートエポック
本社所在地	神奈川県川崎市多摩区三田2-3227 明治大学生田キャンパス産学連携センター内
代表取締役	跡部 美樹雄
設立	2016年7月
資本金	3300万円
事業内容	「エイジングシート」製造
URL	https://www.meatepoch.com/

*「エイジングシート」製造にあたり、明治大学から、製造・販売のためのライセンスを受けています。

本件に関するお問い合わせ先
株式会社ミートエポック 広報担当 廣瀬
TEL:090-9455-6353 mailto:chikako.hirose@pr-office.jp