

## スターゼンミートプロセッサー(株)加世田工場にて 豚肉をマイナスの温度帯で熟成する「氷感熟成」を開始

スターゼン株式会社（本社：東京都港区、代表取締役会長兼社長：中津濱健、証券コード：8043）は、マイナスの温度帯で細菌の繁殖を抑えながら凍らせずに熟成できる「氷感保管冷蔵庫」を、子会社のスターゼンミートプロセッサー株式会社 加世田工場（鹿児島県南さつま市）に、8月24日に導入しました。

氷感製法による熟成では細菌の繁殖を抑えられるため、従来の熟成方法の課題であった歩留まりの低下や賞味期限の短さを改善しながら、豚肉のうまみ成分を増やすことが可能です。

当社では既に他工場にも氷感保管冷蔵庫を導入しており、同設備にて熟成された豚肉を「氷感熟成®」\*として販売しています。



### ■加世田工場の「氷感保管冷蔵庫」導入の経緯

当社グループでは2017年4月から、スターゼンミートプロセッサー(株)青森工場三戸ビーフセンターにて、株式会社氷感の氷感保管冷蔵庫（以下、氷感庫）を導入しています。

三戸ビーフセンターにおける氷感庫の保管能力はおよそ約7トﾝ/月ですが、受注増加に伴い、氷感熟成が追い付かなくなっていました。そこで、今後ますますの需要増を見込み、増産に対応すべく、このほど加世田工場への導入を決定しました。加世田工場の氷感庫の保管能力は、約5トﾝ/月を予定しています。



氷感保管冷蔵庫（加世田工場）

### ■氷感熟成の概要

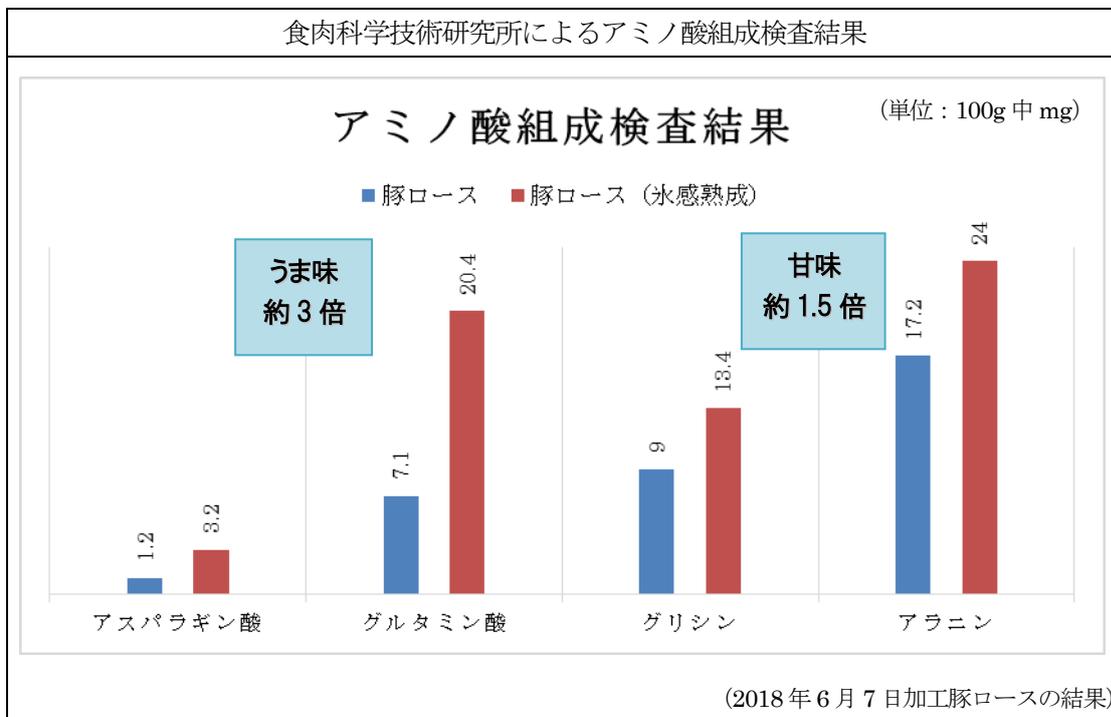
氷感庫は、庫内に特定の電気エネルギーを安定的に加えることで、マイナスの温度帯でも食材を凍らせずに保管することができます。

当社では、豚肉を一定期間同設備内で熟成させます。マイナスの温度帯で熟成させることで、細菌の繁殖を抑え鮮度を保てるため、従来の熟成肉の課題であった歩留まりの低下と賞味期限の短さを改善できます。加工後の豚肉は、冷蔵品としてD+19日の賞味期限の設定が可能です。

\* 「氷感熟成®」は株式会社氷感の登録商標です（登録番号：4676304）。

## ■氷感熟成の効果

以下の表は、氷感熟成の効果について、食肉科学技術研究所にてアミノ酸組成検査を行ったものです。検査では、通常豚ロースと、氷感熟成後の豚ロースを比較。氷感熟成により、旨みと甘みをつかさどるアミノ酸値が上昇していることがわかります。



### 【本リリースに関するお問い合わせ先】

スターゼン株式会社 広報 IR 室 海老原俊司

TEL:03-3471-5521 / FAX:03-3471-5690 / E-mail [information@starzen-group.com](mailto:information@starzen-group.com)

### 【商品に関するお問い合わせ先】

スターゼン株式会社 お客様相談窓口

TEL:0120-048-629 (フリーダイヤル 受付時間 平日 8:00~17:00)

以上