

# 専門料理

# 9

SEPTEMBER 2019



【特集】数字で見る料理、数字で見るレストラン

# 料理人のための 数字研究

PART ①  
経費や店舗データから店の運営を識ろう

PART ②  
料理の原価と値付けを識ろう

PART ③  
シェフのスケジュール管理を識ろう

PART ④  
開業に必要な資金と準備期間を識ろう

熟成肉がたった数日で完成!?

# 今冬発売の熟成促進装置とは

来年1月、新たな「食品熟成促進装置」が発売される。  
特許出願中のその装置は、たとえば通常何週間もかかる肉の熟成を  
たった数日で実現するという。はたしてその熟成具合は？  
2人のシェフに体験してもらい、かつ料理も提案いただく。



渡辺雄一郎  
ナベノ・イズム

高橋義弘  
瓢亭

## ココが特徴!

- 表面は冷却しつつ、肉など食材の内部をマイクロ波でゆるやかに加熱
- その熱でタンパク質分解酵素を活性化させ、腐敗させることなく熟成促進
- 微生物などが関与しないため、素材の持ち味がピュアに凝縮される



「焼肉にくがとう 本店」の入り口脇に設置された「エイジング ブースター」。マシン上段の赤い枠で囲われた扉の内側が熟成促進装置として機能し、下段は冷蔵庫となっている。庫内温度（＝表面の冷却温度）、マイクロ波による加熱温度、風量などの設定ができ、これをパネルに入力して熟成を行なう。なおこのマシンで使うマイクロ波は、通常の電子レンジの1/20程度と小さな出力だ。

ワインセラーのようなスマートな見た目の「エイジング ブースター」。四国電力グループの四国計測工業(株)は、自社で有するマイクロ波加熱技術と計測制御技術を生かし、食材の熟成を促進する装置を作った。今回は、この装置を実験も兼ねて導入している東京・人形町の「焼肉にくがとう 本店」に、「ナベノ・イズム」渡辺雄一郎氏、「瓢亭」高橋義弘氏を迎え、熟成肉を試食、体感してもらうことに。同事業開発部の久保和重氏、にくがとうのオーナー・三浦剛氏、そして熟成肉と言えばこの人、本誌でもおなじみの、やまけん こと、山本謙治氏にも集まっていたのだ。

— 本日は、世界にまだ10数台しかない熟成促進装置と、それを使って熟成させた肉が一体どんなものかを、試食と座談を通して探りたいと思います。早速ですが、まずは装置をご覧くださいませしょう。

**渡辺** へえ、意外にコンパクトなんです。高橋 この中が全部、熟成庫なんですか？

**久保** いえ、赤い枠の扉が付いた上段が熟成庫で、下段は普通の冷蔵庫と同じです。熟成庫の構造は、電子レンジと冷蔵庫を合わせたようなもので、でも言いませうか。

**渡辺** 電子レンジ？

**久保** 肉の熟成とは酵素がタンパク質を分解することで、温度を上げると酵素の活性が促進されます。そこで、電子レンジで知られるマイクロ波をあてることで肉の内部温度を上げます。ただし表面温度が上がると雑菌の繁殖や腐敗が進むので、表面を冷