

各位

平成 29 年 3 月 8 日

会社名 トレイダーズホールディングス株式会社
代表者名 代表取締役社長 金丸 勲
(JASDAQ・コード 8704)

当社グループの投資先である MARS Company による国内有力豚肉 ブランドへの製品提供による日本初の長期熟成技術支援 及び「和食産業展 2017」への参加のお知らせ

当社グループの投資先である株式会社 MARS Company (以下「MARS Company」といいます。)は、平成 29 年 2 月 28 日に、秋田県知事のご臨席のもと、「蔵番」(注 1)による熟成過程を経た、日本初となるウェット・エイジングでの長期熟成豚肉『八幡平ポーク 時のゆめ』のお披露目会が盛大に行われました。

また、MARS Company は、平成 29 年 3 月 7 日より開催中の「和食産業展 2017」(場所：幕張メッセ)に参加しておりますので、併せて下記のとおりお知らせいたします。

記

1. 「蔵番」による日本初となる「八幡平ポーク」の長期熟成肉について

MARS Company は、平成 29 年 2 月 28 日に、秋田市キャッスルホテルにおきまして、秋田県知事のご臨席のもと、「蔵番」による熟成を経た日本初となるウェット・エイジングでの長期熟成豚肉(注 2)『八幡平ポーク 時のゆめ』のお披露目会が開催されました。

これまで、長期熟成肉といえば一般的には牛肉が主であり、豚肉は長期熟成が難しいことからほとんど販売されることはありませんでしたが、この度、MARS Company は、秋田県の八幡平養豚組合に「蔵番」約 20 台を納品して技術支援を行ってまいりました。

八幡平養豚組合は、2008 年「銘柄ポーク高感度コンテスト」において「食味部門：優良賞」、「食感部門：優秀賞」、「見た目部門：優秀賞」の 3 冠に輝いた国産豚の有名ブランドである「八幡平ポーク」を MARS Company の「蔵番」にて、マイナス 1～マイナス 2 度の低温状態で 4 5 日以上寝かせて長期熟成させており、肉の乾きを抑え、赤身の鮮度を保ったままの低温冷蔵においても、しっとりやわらかい肉質に仕上げることにより成功しており、『八幡平ポーク (時のゆめ)』として、3 月中旬から秋田県内外で広く販売を開始することとなりました。

秋田県は、平成 27 年 12 月に「秋田県六次産業化推進戦略」を策定し、その中で「本県の平成 25 年の食料品製造出荷額は 932 億円で東北では最下位となっている。本県の食品産業は、大規模な食品企業が少ないことや、首都圏等への物流コストが高むこと、畜産、水産といった比較的規模の大きな分野の加工企業が少なくなどがその主な要因となっている。」との認識のもとに、六次産業化(注 3)施策を積極的に推進しております。

一般の八幡平ポークの長期熟成肉の製造に際しては、国の 6 次産業化ネットワーク活動交付金の助成を得て実現いたしました。

「蔵番」を用いて熟成することにより、八幡平ポークの味と香りを最大限に引き出し、遊離アミノ酸やペプチドの増加による旨み成分の増加と柔らかな肉質にすることを可能にしました。今後は、秋田県内をはじめとして順次、全国規模での販売を予定しております。

(注 1) 蔵番の特徴

蔵番の冷蔵保存は一般の冷蔵・冷凍技術とは違い、0℃から-5℃の温度帯でも水分子がスピンを起こすことによって、食材を凍らすことはありません。食材の旨みを引き出し、冷蔵よりも長期間の保存が可能であるのに多くの解凍時間を必要としない画期的な保存方法です。これは非熱エネルギーを食品に与えることにより、今まで相反する効果と言われていた、「鮮度」と「熟成」の両立に成功したためです。

(注 2) 長期熟成肉

News Release

低温で一定の期間貯蔵し、熟成させた肉のことで、長期熟成の方法として、専用の熟成庫で温度と湿度を管理して行うドライエイジング（乾燥熟成）と、真空包装で冷蔵保存するウェット・エイジングがあり、蔵番を用いた長期熟成肉は、ウェット・エイジングによるものです。

（注3）六次産業化

第一次産業である農林水産業が、農林水産物の生産だけにとどまらず、それを原材料とした加工食品の製造・販売や観光農園のような地域資源を生かしたサービスなど、第二次産業や第三次産業まで踏み込むこと。政府は日本再生戦略の一環として六次産業化を推進するため平成22年12月、六次産業法を公布している。農林水産業の六次産業化は、付加価値を生み出す食品製造業や流通業、外食産業の多くが都市に立地し、農山漁村が衰退していく中、農家などが加工や販売・サービスまで行って農林水産物の付加価値を高めることで、所得向上や雇用創出につなげる目的があります。

2. MARS Company の「和食産業展 2017 年」出展について

MARS Company は、平成29年3月7日から10日まで開催される「和食産業展 2017」（場所：幕張メッセ）に出展し、「蔵番」「Tokyo Snowman」を展示しております。「和食」はユネスコ無形文化遺産として登録されたことや、東京オリンピックが2020年に開催されることにより、より多くの外国人が注目しております。和食の特徴の一つとして「多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重」が挙げられており、MARS Company のこれらの製品は、和食文化の継承に必要な機器であると自負しております。今後も和食のおいしさや鮮度を長時間保つ技術を磨き、日本の食文化の発展に貢献したいと考えております。



※Tokyo Snowman（注）

（注）Tokyo Snowman

マイナス8度の冷却水&冷却飲料が楽しめる冷蔵庫。冷蔵庫内はマイナスなのに凍らない不思議な過冷却冷蔵庫。

以上

■MARS Company 概要

名 称：株式会社 MARS Company

URL：http://www.mars-company.jp/

代表者：代表取締役 大野正樹

所在地：群馬県高崎市問屋町西一丁目1番2

事業内容：非熱エネルギー研究開発及び研究受託、非熱エネルギー製品の開発・製造・販売（冷凍冷蔵設備の設計及びコンサルティング、冷蔵・冷凍・製氷・解凍装置製造販売）、産地流通ネットワーク構築

<本件に関するお問い合わせ>

트레이ダーズホールディングス株式会社

Tel:03-4330-4700