

とれたてNEWS



肉から作った調味料「みつせ鶏の肉びしお」

みつせ鶏を発酵させた凝縮の旨み

鶏肉に限らず、肉類を調理するときに下味として必ず使用する塩。特に意識することなく塩を振りますが、美味しさを引き出す作用があります。この作用を最大限に利用したのが『肉醤』。塩蔵と発酵の力を利用した動物性発酵調味料です。古代から受け継がれてきた食の知恵にみつせ鶏が触れ、新たな商品が出来上りました。

ししひしお

”肉醤”の歴史と伝統製法

”醤（ひしお）”とは古代中国から伝わった、広義での食品の塩漬けを指します。「草醤（くさびしお）」「魚醤（うおびしお）」「穀醤（こくびしお）」「肉醤（ししひしお）」とありますが、現代でいう前者3点はお漬物、魚醤、醤油の原型と言われています。

”肉醤”は動物の肉を主原料とし、塩の下でゆっくりとタンパク質を分解、自然発酵・熟成させた伝統的な保存調味料です。

その起源は古く、中国の宮廷料理や儀礼に欠かせない発酵調味料として記載され、専門職としても存在していたようです。

日本においても平安時代の書に記載がありますが、その後の仏教の伝来により思想的な影響を受け、肉を原料にする肉醤は発達することがなかったと推測されています。



出来立て！みつせ鶏の「肉醤」

出典) ①<https://www.eonet.ne.jp/~shoyu/mametisiki/reference-5.html>
 ②同志社女子大学生活科学Vol. 49, 60~102 (2015)
 ③<https://www.kaneiwa.net/hpgen/HPB/entries/1.html>
 ④<https://www.kikkoman.com/jp/kiifc/tenji/tenji15/soysauce01.html>

「みつせ鶏の肉びしお」の製法

みつせ鶏は、ヨコオが理想の風味をもつ鶏として肉質、味わいに特化した、ゆっくりと鶏本来の成長スピードで育つ”スロー・グロウス種”的赤鶏です。

実は鶏肉として販売される肉、内臓は、出荷された鶏の重量比の60%弱です。販売には相当しないこの醤の原料部位は、旨みが詰まっている骨周りの部位。

私たちも、時間と愛情をこめて大事に育てているこの鶏をもっと余すところなく活用できないか？と考えていました。

ゑびす醤油様より「鶏肉も大豆も同じタンパク質なら醤油麹

で発酵分解させたら調味料として昇華できるのでは？」というご提案を頂き、旨みの強い骨周りの部位を主原料に、醤油麹の発酵分解技術を用いて、鶏本来の旨みと香りを引き出しました。

ほかの原材料は食塩、醤油麹、米こうじと極めてシンプル。素材の良さを最大限に引き出したものです。



ヨコオのトップブランド「みつせ鶏」



「みつせ
鶏
鶏肉を麹で
醸した肉びしお
唯一無二の風味と味わい。様々なお料理に。
みつせ鶏の旨みが濃縮されています。



創業150年を迎える「ゑびす醤油」さま（福岡県筑紫野市二日市）。伝統を感じる店構え。



骨周りの旨みが強い部位を醤油麹、米こうじの力で時間をかけて発酵します。

一羽を丸ごと使い切る！発想から生まれました

この商品は全量が販売には至らない骨周りのお肉、多くはスープ原料、工業用原料肉として使用している部位を利用してしています。

私たちの育てているみつせ鶏は鶏の原種に近い品種で、タンパク質供給を目的とした早く肥るブロイラーとは異なり、時間をかけて育つ種である”スロー・グロウス種”と呼ばれる赤鶏です。ヨコオの「自然の元気をごちそうに」というメッセージを体现する鶏として育てています。

時間と愛情をたっぷりとかけて育てたみつせ鶏を出来る限り有効活用したい！と日々考えていました。

特に骨周りのこの部位は鶏の旨みが非常に強く、まだまだ活用しないともったいない！この部位の良さを最大限生かした結果「みつせ鶏の肉びしお」となりました。

早速出品した「調味料選手権」（主催：一般社団法人日本地方創成協会）における 食の専門家からの評価です。

- ・フードロスの観点にも着眼した開発ストーリーが面白い
- ・鶏を大切にしているのが分かる
- ・「鶏ガラスープ」とは違う鶏の旨み
- ・すっきりとした味の中に、旨みが凝縮している
- ・鶏の旨みが存分に味わえる。満足感がある
- ・鶏の臭みなく透き通り、美しい出汁
- ・やさしい口当たりで、煮物や麺類、だし巻き卵など多様な料理に使えそう

以上のようにほかにない味わいと高い評価を頂いています。とり屋と醤油屋の技術の結晶ともいえる商品。世界にもへも発信予定としています。

様々なお料理の下味に

今までにない調味料のため、どのような使い方をすればいいの？というお声を頂いています。

現在レシピ集を作成中です。鶏肉や卵を使った料理、煮物など、素材の味をより引き立たせるような料理をご案内予定。かなり少量でも旨みを感じられるほど、みつせ鶏からの凝縮した旨みでお料理全体を底上げします。

ご期待ください！



今後の展開

「みつせ鶏の肉びしお」をベースに、さらに2品 個性ある商品を立ち上げました。「肉びしお」は下味や料理の調味に、①②はストレートで使用いただけます。

①「みつせ鶏 鶏肉の香りはじける旨ぽん酢」

肉びしおをベースに福岡県産の柚子と福岡、佐賀の一部の地域にしかない木酢（きず）という柑橘果汁をブレンドしているため、旨みとあっさり爽快感があります。

②「みつせ鶏 鶏肉の料理際立つ多彩だれ」

肉びしおをベースに、レモン果汁、かつおエキスなどで調味。強い旨みを感じつつ、甘味を感じます。

現在ご家庭用のボトルタイプ（150ml）のほか、業務用サイズも商品化中です。

インパクトよりも”じわ～”と優しく広がるみつせ鶏の旨みを感じていただければ幸いです。



展示会等での反応は、

- ・味が濃い！やばいくらいに美味しい
- ・開発ストーリーがあるから余計に良い
- ・3種とも全然タイプが違うので全部欲しい！ など。

ぜひ、みなさんのお店で、使ってみて欲しい。

肉の保存のために作られてきた”肉醤”をみつせ鶏で。

食材のよさを引き出す深い旨みを、実際手に取り体感していただけだと本望です。

