



第5回「赤肉サミット」開催!

テーマ 「赤身肉に最適な熟成方法を探る！」



日時

2015年1月23日(金) 13時～19時
(12時受付開始)

会場

服部栄養専門学校 ステューディオ ドウ キュイジーヌ
別館ANNEXE 2-3F 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4

対象

飲食店関係者・流通関係者(定員:90人)

費用

1万2000円(税別)

申込

〈WEB〉<http://www.goodtables.jp/akaniku/>
〈FAX〉03-5695-5088(グッドテーブルズ宛て)

お名前、所属(飲食店名と業態、または会社名)、郵便番号、住所、
メールアドレス、TEL(あればFAXも)をご記入のうえ、お申し込み
下さい。
折り返し、空席の有無、振込先等をご連絡します。

座学の部

「赤身肉と熟成が織りなす美味しさについて」

(服部学園 服部津貴子氏)

「NYスタイルのドライエージング技法の基礎知識」

(さの萬 佐野佳治氏)

「吊るし熟成とドライエージングの実際」

(マルヨシ商事 平井良承氏)

食べ比べの部

「各産地の牛の説明」

「6品種×2通りの熟成方式の肉食べ比べ」

「熟成赤身肉の創作料理」



調理担当
高良康之氏
(銀座レカン)

交流の部

「各産地の肉の追加テイスティング」

「質疑応答・参加者と産地のフリーディスカッション」

■ 出品団体および出品牛する牛 ■

- | | |
|-----------------|--------------------------|
| 1. 十勝清水農協「十勝若牛」 | 4. 丸菱(熊本)「くまもとあか牛」 |
| 2. 岩手県「いわて短角和牛」 | 5. MLA(オーストラリア)「オージービーフ」 |
| 3. 高知県「土佐あかうし」 | 6. トップトレーディング「シャロレー牛」 |

これまでの赤肉サミットでは、代表的な赤身肉品種の味を公平にテイスティングするため、牛の産地・牛の品種・食べさせている飼料・育て方などの違いにより、どんな味の肉になるのかを追求してきました。

今年の赤肉サミットはその集大成となります。テーマはずばり「熟成」。一頭の牛から枝肉を2本とり、片方を日本で古くから行われてきた吊るし熟成に、もう片方をNYスタイルのドライエージングに、40日間の熟成を施します。

テイスティングしていただく牛は6品種。それぞれ2通りの熟成方式なので、都合12種類の熟成肉を食べ比べていただけます。

このゴージャスな食べ比べの「焼き」を担当するのは、「銀座レカン」の高良康之シェフ。それぞれの肉を最適な火入れで味わっていただきます。また、赤身肉を使った創作料理も味わっていただきます。

このような食べ比べの機会はなかなかありません。史上最大規模の赤肉サミットに、どうぞお越しください。



主催：(株)グッドテーブルズ
協賛：高知県、岩手県、十勝清水農協、
MLA豪州食肉家畜生産者事業団、丸菱、トップトレーディング
協力：(株)柴田書店「月刊専門料理」
問合せ：(株)グッドテーブルズ / event@goodtables.jp

