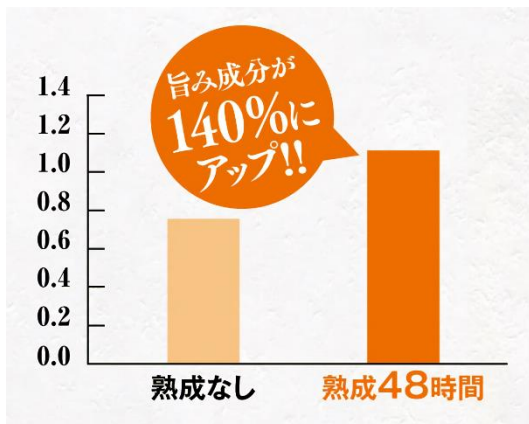


東京大学大学院 農学生命科学研究科  
「健康栄養機能学」社会連携講座・日本食品科学研究所と  
“おいしさ”を科学的に追求する共同研究を開始  
～第一弾「熟成まぐろ」～

くら寿司株式会社(本社:大阪府堺市、代表取締役社長:田中邦彦)は、2019年7月より、東京大学大学院 農学生命科学研究科「健康栄養機能学」社会連携講座と「おいしいものは、体にいい。体にいいものは、おいしい。」をテーマに、“おいしさ”を、科学的なアプローチで数値化されたデータを基に、さらなる美味しさや健康を追求していく共同研究を開始いたしました。



▶まぐろの最適な熟成時間は「48時間」



第一弾は、年間約7,000万皿を販売する当社ナンバー1の人気商品である「熟成まぐろ」について、最もおいしくなる熟成時間について研究を行いました。その結果、旨み成分が140%にアップする、最適な熟成時間が「48時間」であることが判明いたしました。

くら寿司ではこの結果をうけ、まぐろの熟成時間を36時間から、48時間に変更。「極み 熟成まぐろ」として11月8日から販売いたします。

くら寿司の「熟成まぐろ」は、熟成時間だけでなく、解凍する温塩水の濃度や水温、さらには室温等を厳密に管理したセントラルキッチンで、専門のスタッフが作業を行うことで、どのお店でも最適な状態で提供できる自信の商品です。

## 《今回の分析・検証概要》

今回の共同研究では、弊社セントラルキッチンにて室温や湿度を一定に保った中で、温塩水の濃度、水温を厳密に管理した、まぐろの赤身の部分を分析。0時間（熟成していない状態）から24時間、36時間、48時間、72時間、120時間それぞれ熟成したものを、再凍結して東京大学に運び、おいしさに影響を与える、グルタミン酸やイノシン酸などの濃度を測定、その数値を食品研究所の眞鍋教授に判定してもらい、最もうまみ成分のバランスがよい熟成時間を導き出しました。

## 《販売概要》 商品名/価格/販売期間



極み 熟成まぐろ(税込 110円)

販売期間:11月8日～

## くら寿司・東京大学大学院

### 農学生命科学研究科「健康栄養機能学」社会連携講座

#### ・日本食品科学研究所 共同研究について

くら寿司では、創業当時から「安心・美味しい・安い」をコンセプトに、店舗で取り扱う200種類以上のすべての食材において、化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料の四大添加物を使用せず、食品そのものの素材・品質・味わいにこだわってきました。現在、外食産業を取り巻く環境は日々変化しています。そうした状況の中、お客様により良いものを提供すべく、今回の共同研究が実現しました。

定量的な数値データをもとに調理することで、くら寿司が追求している高い品質の食材や食材そのものの魅力を再発掘し、さらなる美味しさをお客様にお届けいたします。

#### ▶日本食品科学研究所(東京大学内)評価

東京大学特任教授・農学博士により「マグロの旨味成分が熟成の度合いによってどのように変化するのか」を科学的に測定。さらに様々な食に関する研究を行う“日本食品科学研究所”がその数値をもとに熟成にともなう旨みの成分と香り成分の推移などを総合的に検討し「美味しさの最適ポイント」を考察しました。

それにより、旨味と香り成分の科学的データに基づいた「最適な熟成時間」を導き出し、そこに匠の技術を加えることにより、科学に基づいた「より良い美味しさ」をお届けできるようになりました。

東京大学名誉教授

日本食品科学研究所所長

眞鍋 昇