

# ちょっとした工夫でいつものお肉が断然おいしくなる“絶品ルール”を紹介！ 『肉焼き総研』発足記者発表会を開催！！



ゲスト：肉焼き王 寺門ジモンさん

登壇者：鈴木敏郎先生、浜内千波先生、赤堀博美先生、佐藤秀美先生

肉焼き総研(所長：鈴木敏郎・東京農業大学農学部教授 農学部長)は、5月22日(水)15:00より、ザ・ガーデンルーム(東京都目黒区)にて、肉を焼く料理の価値(おいしさ、楽しさ、健康)向上を目指す『肉焼き総研』発足記者発表会を開催いたしました。

肉焼き総研は、今まで知られていなかった、ほんの少しのノウハウ・コツをつかむことで「肉焼き料理が、見違えるほどおいしくなる」ことを、より多くのご家庭に理解頂き、今まで以上に「おいしく、楽しい肉焼き料理」を実践頂くことで、人々の健康づくりにも貢献していくことを活動目的としております。

発表会では、浜内千波先生(料理研究家)、赤堀博美先生(管理栄養士)、佐藤秀美先生(学術博士(食物学))が監修した、焼き方一つでお肉がおいしくなる「絶品ルール」、いつものお肉をおいしく・やわらかく仕上げる「秘伝技」、そしてレシピやメニューの紹介及びお肉の焼き方の実演などを行いました。また、会場では「絶品ルール」、「秘伝技」を体感、試食できるコーナーも用意しており、来場者からは「タレを漬けて焼いたお肉はやわらかい」、「でか肉焼きが思ったよりやわらかくて、おいしい」といった声があがるなど、盛り上がりを見せておりました。

トークショーには芸能界屈指の肉焼き王・寺門ジモンさんが登場。先生方とお肉について熱いトークを繰り広げました。

## ■ 肉焼き総研 とは・・・(<http://nikuyakisoken.jp>)

単に焼くだけの調理法と思われがちな「肉焼き料理」。実は、ほんの少しのノウハウとコツをつかむことで、見違えるほどおいしくなります。その奥深さを研究し、おいしさ・楽しさをさらに高め、そしてより多くの家庭で実践して頂くことを目的に、有志協力のもと「肉焼き総研」は設立されました。今後も、科学的視点も取り入れた、肉をおいしく焼くための方法に関する研究(絶品ルール)、肉焼き料理に関するセミナーやイベント開催など、エバラ食品工業株式会社の協賛のもと、「肉焼き料理」の普及に努めていきます。



## 《本件に関するお問合せ先》

「肉焼き総研」事務局／担当：山田雅庸(まさのぶ)、田中敬一郎

TEL：03-5771-9956／FAX：03-5771-5524

肉焼き総研WEBサイト <http://nikuyakisoken.jp>