



≪「肉焼き総研」WEB サイト新着情報≫

『厚みのあるお肉は、●●●する事で、火が均一に通りやすい』

あなたはこの問題に正解できるか？そして、肉焼きヒーローになれるか！

お肉をおいしく焼く事に特化した、お肉を焼く実力がわかる

『肉焼き検定』が3月31日（月）ついに登場！

あなたの“肉焼き力”は、「見習い級」？「マイスター級」？

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、肉焼きのノウハウ・コツを楽しみながら学べる機会を提供するべく、お肉をおいしく焼く事に特化した、肉焼きの実力レベルが判定できる「肉焼き検定」をWEBサイト・スマートフォンにて3月31日（月）に公開いたします。

春はBBQ やホームパーティーに参加する機会が多くなる季節です。そこでの主役はやっぱりお肉。お肉を上手においしく調理する方法を知っていれば、“肉焼きヒーロー”間違いなし！肉焼き総研が厳選して作った「肉焼き検定」であなたも“肉焼きマイスター”を目指してみませんか？

■「肉焼き検定」とは？

- ・お肉を焼く実力“肉焼き力”がわかる、お肉をおいしく焼く事に特化した検定です。
- ・お肉のプロフェッショナルが集まる「肉焼き総研」監修のもと、厳選した15問の問題を解く事で、肉焼きのノウハウやコツを楽しみながら学べます。
- ・検定結果は、肉焼きマイスター級／肉焼きエース級／肉焼き独り立ち級／肉焼き見習い級の4段階に分かれ、今の自分の肉焼きレベルを知ることができます。



●概要

WEB サイト名 : 肉焼き検定
サイト URL : <http://nikuyakisoken.jp/kentei/>
オープン日 : 2014年3月31日(月)
対応端末 : PC/スマートフォン

●主な内容

- ・設問数: 15問/3択問題
肉焼きで知らないと損をするお肉の豆知識を「下準備」「焼き方」「食べ方」などの様々なシチュエーションから出題。
例) ・鶏もも肉の皮部分まるごとカットでカロリー〇〇%カット
・お肉をやわらかくジューシーに焼くには、中心温度を〇〇℃以下におさえる事がポイント
- ・検定結果: 肉焼きマイスター級/肉焼きエース級/肉焼き独り立ち級/肉焼き見習い級の4段階で判定。今の自分のお肉についての知識レベルが確認できます。
- ・その他: 結果表示後、Facebookなどソーシャルメディアでのシェア機能もあります。

■「肉焼き総研」WEB サイト概要

WEB サイト名 : 肉焼き総研
サイト URL : <http://nikuyakisoken.jp>
オープン日 : 2013年5月22日(水)
対応端末 : PC/スマートフォン



【トップページ】



【中心温度 65℃焼き】



【漬け焼き】

●主なコンテンツ：

・絶品ルール

100を超える調理技法から、家庭でも簡単に実践できる肉焼きのコツや技を、「下準備編」、「焼き方編」、「食べ方編」で紹介。

・秘伝技

ご家庭でも簡単に実践できる、ちょっとした工夫でいつものお肉がおいしくなる「秘伝技」として“漬け技”（焼肉のタレに漬けて焼く），“かけ技・からめ技”（焼肉のタレをからめて焼く）を紹介。

・絶品レシピ

肉焼き絶品ルールや秘伝技を手軽に楽しめるレシピとして、みんなで楽しめる「でか肉焼き」、赤堀博美先生監修「漬け焼き」、浜内千波先生監修「浜内式絶品レシピ」を紹介。

・インタビュー／レポート

食の専門家や著名人による研究レポートやインタビューを紹介。

・動画

中心温度 65℃焼き、でか肉焼き、素焼き・漬け焼き比較を紹介。

【肉焼き総研 概要】

- 名称： 肉焼き総研
- 設立日： 2013年5月22日
- 活動目的： 「肉焼き（お肉を焼く）料理」に秘められた「おいしさ・楽しさ」をさらに高めるノウハウ・コツ、お肉のもつ健康効果の研究とそれらの啓発活動
- 参画メンバー： 鈴木 敏郎先生（東京農業大学農学部教授 農学部長）
浜内 千波先生（料理研究家、ファミリークッキングスクール主宰）
赤堀 博美先生（管理栄養士、赤堀料理学園校長）
佐藤 秀美先生（学術博士（食物学）、日本獣医生命科学大学非常勤講師）
- 活動予定内容： ① お肉をおいしく焼くためのノウハウ・コツである「肉焼き絶品ルール」の研究（情報収集・実験実施）開発
② お肉および、肉焼き料理に関する消費者動向の調査・発信
③ お肉および、肉焼き料理に関する研究情報（健康情報など）の調査・発信
④ 肉焼き料理に関する各種マスコミセミナーおよびイベントの開催
⑤ 当会WEBサイトを通じた情報発信
- URL： <http://nikuyakisoken.jp>
- 協賛： エバラ食品工業株式会社

《本件に関するお問合せ先》

「肉焼き総研」事務局／担当：藤田芽生（めい）、山田雅庸（まさのぶ）

TEL：03-5771-9956／FAX：03-5771-5524

肉焼き総研WEBサイト <http://nikuyakisoken.jp>