



肉焼きの専門家「肉焼き総研」監修
今までに無かった、肉を焼くための“虎の巻”

『肉焼き絶品ルール』9月16日（火）発売

肉がおいしくなる温度にするには？ 焼肉のタレに漬け込むと柔らかくなる？
知っているようで知らなかった、いつもの肉を絶品料理に仕上げる“秘伝の技”満載

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（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、そして肉のもつ健康効果を研究し、それらの啓発活動を進めることを目的としております。今回、その肉焼き総研がもつ、肉焼きのノウハウやコツ、レシピを紹介した書籍『肉焼き絶品ルール』（バジリコ株式会社）を9月16日（火）より発売いたします。



『肉焼き絶品ルール』表紙イメージ

様々な食・調理法と接する中、「肉を焼く」という行為が、「単に焼くだけ」の調理法とみられがちで、その奥深さが理解されてこなかった背景があります。本書は、その背景を踏まえ、今まで知られていなかったちょっとしたノウハウ・コツで、「肉焼き料理は今までとは見違えるほどおいしくなる」ことを伝え、多くの家庭で今まで以上に「おいしい肉焼き料理」を楽しんで頂きたいと思い、発刊致しました。

■ 今までの「肉焼き料理」が大変身！肉焼きの虎の巻『肉焼き絶品ルール』

肉の種類や部位による焼き方、焼く前の下準備、そして肉のうまみを存分に味わう「中心温度65℃焼き」や市販の焼肉のタレに漬けて焼くだけでジューシーに仕上がる「漬け焼き」など知っているようで知らなかった肉焼き技“肉焼き絶品ルール”を紹介。その方法で作った「肉焼き絶品料理」29品と肉焼き料理に合う厳選7種類のソースも紹介。どれもテクニックいらずの、簡単なのにおいしいメニューばかりで、肉焼き料理の虎の巻として活用できる1冊です。

【書籍概要】

タイトル : 『肉焼き絶品ルール』
監修 : 肉焼き総研
出版社 : バジリコ株式会社
仕様 : A4 変／88 ページ
価格 : 1200 円 (税別)
発売日 : 2014 年 9 月 16 日 (火)
ISBN : 978-4-86238-212-2

◆本書の内容

- ・はじめに
- ・タレと肉の話
- ・肉はカラダによいのだ
- ・肉焼き絶品ルール
- ・肉焼き絶品ソース
- ・肉焼き絶品料理アラカルト
- ・市販のタレを使った絶品肉焼き料理

【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客員教授)
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 : 上松、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>