



サステナビリティニュース

低温調理のおいしさと安全性の両立に関して、研究成果を日本食品微生物学会で発表しました！

（株）クリエイト・レストランツ・ホールディングスの「食の安全安心推進室」では、シンガポールチキンライス等で使われる鶏むね肉のおいしさを実現する「低温調理」と、安全性を実現する「加熱温度と細菌の死滅の関係」に関する研究を進めています。

鶏むね肉を「やわらかくてジューシーな状態」にするには、より低温で調理することが望ましい一方で、加熱殺菌が不十分になる危険性がありました。その「おいしさの追求」と「安全性の担保」の両立という課題に対し、当社は、日本細菌検査株式会社と共同で研究を進めた結果、従来よりも低温で安全性も担保できる調理法にたどり着くことができました。本取組みの安全性に関する研究成果を、2024年9月開催の日本食品微生物学会学術総会にて発表しました。また、引き続き本研究の深化にも取り組んでおります。

李 鎮熙¹、日比谷 隆²、石井 祐輔²、朝倉 勇樹¹、加茂 絢香¹、高橋 真治¹、森 基行¹、中野 宏幸¹

1. 日本細菌検査株式会社、2. 株式会社クリエイト・レストランツ・ホールディングス



鶏むね肉の低温加熱によるサルモネラの挙動

李 鎮熙¹、日比谷 隆²、石井 祐輔²、朝倉 勇樹¹、加茂 絢香¹、高橋 真治¹、森 基行¹、中野 宏幸¹

1. 日本細菌検査株式会社、2. 株式会社クリエイト・レストランツ・ホールディングス

目的

低温加熱による鶏むね肉の加熱と食感を両立させる調理法として開発している。一方、食中細菌の増殖リスクがあり、衛生管理が重要である。鶏むね肉の加熱と食感を両立させる調理法を開発している。一方、食中細菌の増殖リスクがあり、衛生管理が重要である。

方法

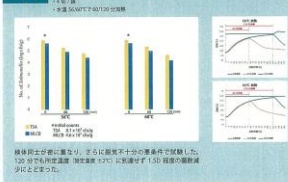
鶏むね肉（約100g）を真空包装し、低温加熱（57℃、60℃、63℃）を行う。加熱後、鶏むね肉を3等分に分割し、菌数測定（TSA、MCC、SALIC）と増菌培養（25℃、37℃、45℃）を行う。

加熱処理後の鶏むね肉断面

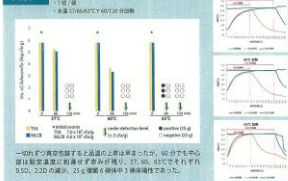


【考察】
鶏むね肉の加熱と食感を両立させる調理法として開発している。一方、食中細菌の増殖リスクがあり、衛生管理が重要である。鶏むね肉の加熱と食感を両立させる調理法を開発している。一方、食中細菌の増殖リスクがあり、衛生管理が重要である。

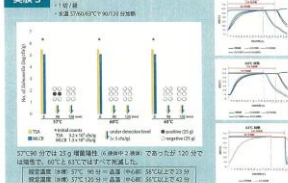
実験 1



実験 2



実験 3



上記調理法は右記の
店舗で実施しています

海南鶏飯食堂

アシア食堂
新嘉坡鷄飯
Singapore Chicken Rice

クリエイト・レストランツグループでは、安全で安心な料理をお客さまに提供することが、お客様に「わくわくする食体験」をして頂くために、何よりも重要であると考えております。今後も、食の安全安心に関する取り組みを続けるとともに、それに伴って確認された研究成果については、公表することで広く社会に貢献していきたいと考えています。