

伊勢崎市八斗島町の豚肉加工会社「クリマ」は、「機能性表示食品」として疲労感の軽減や記憶力の維持の効果を示した豚肉の販売を始める。

商品名は「枝豚肉水温熟成氷室豚14日熟成（氷室豚）」＝写真＝



熟成豚肉で疲労感軽減を

伊勢崎の加工会社が開発

で、温度の異なる七つの氷室を移動させながら豚肉を熟成させる。記憶能力の維持などの効果があるアミノ酸結合体「イミダゾールジペプチド」を多く含んでいるという。

商品開発では、同社の栗原守社長が「熟成で健康に良い栄養素が増えるのでは」と考え、前橋工科大学の薩秀夫准教授（生物工学）と共同で調査。14日以上熟成させた豚肉の赤身はイミダゾールジペプチドが多くなると確認された。栗原社長は「甘くて口溶けが良い。ぜひステーキで食べてほしい」と話している。

同社のホームページ（<https://himurobuta.jp/online/>）で販売する。問い合わせは同社（0270・32・0667）へ。