

## 【完全理解 熟成肉バイブル】

### 目次

はじめに

### 第1章 知識編 熟成肉を理解するための知識

品種

エサ

育て方

肉の熟成とはなにか

ドライエイジングを「理解」するために

熟成肉の謎と科学

### 第2章 実践編 熟成肉のつくり方

海外ルポ part1

米国・ニューヨーク編

海外ルポ part2

フランス・ピュイグルニエ社 編

日本の熟成肉最前線 8 業者の熟成肉のつくり方

小川畜産興業

さの萬

杉本食肉産業

鳥山畜産食品

フェリア

熟成肉と本格炭火烧肉 又三郎

マルヨシ商事

吉澤畜産

### 第3章 料理編 熟成肉の使い方

熟成肉の脱骨&トリミング 高山いさ己（カルネヤサノマンズ）

熟成肉の焼き方

その1 高山いさ己（カルネヤサノマンズ）

その2 大森淑伸（熟成肉と本格炭火焼肉 又三郎）

その3 高橋義弘（瓢亭）

4人のプロフェッショナルによる熟成肉レシピ集

高山いさ己（カルネヤサノマンズ）

大森淑伸（熟成肉と本格炭火焼肉 又三郎）

高橋義弘（瓢亭）

田村亮介（麻布長江 香福筵）

Talking about JUKUSEI-NIKU 熟成肉座談会

料理解説

用語解説