

IGA'S IMPORT ITEM



有限会社

アイ・ジイ・エー  
high quality kitchenware

# The Great Steak Aging Beef

Three layers weave it  
Harmony of the fascination.

お肉の3つの層が織りなす  
魅惑のハーモニーをあなたに。

INDIVIDUAL CATALOGUE NO,3

## BEEF CELLAR

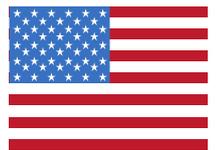
ビーフセラー：熟成肉製造庫

Please experience a mellow fragrance and taste of the intense meat.  
Aged meat steak varies in sense of quality.  
How to taste newest meat.



# *All love the delicious meat.*

## 熟成のメカニズム -腐ってるんじゃないの?-



一昔前から、少し置いておいたお肉がうまいという意見はありました。

「肉は腐りかけがうまい」とか言ってたやつです。

今は、そういったものではなく、肉を熟成させる手法を用いて熟成によって、うま味成分を増加させて美味しくいただくという発想になってきたわけです。

具体的には、麴菌のような様々な良質な菌の効果によって、お肉のたんぱく質を分解してアミノ酸などのうま味成分に変化させて美味しさをUPさせるという技法です。

その風味は、チーズやナッツのような芳醇な熟成香がプラスさせて通常のお肉とは違った味わいが楽しめます。

熟成と腐敗はメカニズム的には似ていますが、結果は全く異なります。

自然界には様々な菌が存在し、肉のたんぱく質を分解させていく事例はたくさんあります。

しかしながら、無数にある自然界の菌の中にごく一部だけたんぱく質をうま味に変える菌がいてその菌が活発に働くと熟成肉という特別なうまみをもった新しい食材を誕生させるのです。

良質な菌が活発に働くためには、特定の条件が満たされる必要があります。その条件とは、「温度」+「湿度」+「風」で、3つの条件が整った時だけ「熟成肉」が完成します。

# Point

3つの条件を完全に満たすには？  
専用機が必要だということ。



こだわりのエイジングビーフ  
がついに

**IGAのBEEF Seller**

## 温度 temperature 2~3°C

保管温度は、2~3°Cが最適と言われています。  
2°C以下だと、肉の中の水分が凍ってしまいます。  
適正な水分量が維持されないと菌が繁殖するための栄養分が無く、  
菌が働けません。逆に3°C以上高い温度になると、肉は腐敗していきます。

## 湿度 moisture 70%

保管湿度は、70%程度が最適と言われています。  
肉表面の余分な水分は、拭き取ることで表面の水分を70%程度にしてから保管します。  
その際に肉から過剰に水分が飛ぶことを防ぐことも重要です。  
自然状態や通常の冷蔵庫においては、この湿度管理が最も困難と言えるかもしれません。

## 風 draft

風と表現していますが、空気の流れです。  
なぜ、空気を動かす必要があるのかというと肉表面に付着する雑菌を吹き飛ばすためです。  
空気の対流が無いと、自然界に存在する様々な悪い菌が付着して腐敗してしまいます。  
したがって、熟成期間中は、肉の周りの空気を絶えず動かしてあげる必要があります。

BEEF SELLER  
MODEL : IGDMA

最高の選択がココに！

Please do the  
best choice!



Up to 70% are  
off from past  
market price.

米国・豪州・ヨーロッパで広く使用されている信頼の実績。

重要な機能は、そのままに。

これまで手が届きにくかったビーフセラーがお求めやすくなりました。

# ready for new menu?

新しいメニューの準備、できてます？

MAIN FEATURES -主な特徴-

## ポイントを外さない安心設計。

- ・清潔に保てるステンレスボディ
- ・UVC殺菌灯で邪悪な菌を死滅
- ・電動ファンで安定した風を供給
- ・断熱ボディで庫内は安定した温度を維持
- ・タッチパッドとLEDディスプレイで簡単に設定
- ・トレーにおいてもフックで吊り下げもOK
- ・前面ガラスドアなので、熟成度の確認も簡単
- ・4つのサイズをご準備

## UVC殺菌とは

短波長紫外線（UVC）は、通常の太陽光では地表には到達しないが、その作用は生物に対する破壊性が最も顕著でUVCの照射により遺伝子異常が起こり、生物は不活性化して死滅することになる。他の殺菌方法、例えば薬品による殺菌などが生物のたんぱく質などにダイレクトに破壊するのは全く異なり、遺伝子レベルのメカニズムを利用した殺菌方法になります。



- IGDMA180SA -

## model:40

型 式：IGDMA40SA  
外形寸法：幅485×奥600×高820mm  
本体重量：37kg  
容 量：118L  
温度設定範囲：1~25℃  
湿度設定範囲：60~85%  
ドア：密閉ステンレスドア+2重ペアガラス  
コントローラー：タッチパッド+LEDディスプレイ  
材 質：ステンレス  
冷 媒：R600a（環境負荷：ODP=0／GWP=4）  
滅菌装置：UVCシステム（紫外線殺菌灯）  
電 源：AC100V（160W）  
給 水：タンク式  
その他：換気装置付  
付属品：ハンガー×3、ABSシェルフ×1、  
ステンレストレイ×1



## model:46

型 式：IGDMA46SA  
外形寸法：幅595×奥570×高820mm  
本体重量：44kg  
容 量：127L  
温度設定範囲：1~25℃  
湿度設定範囲：60~85%  
ドア：密閉ステンレスドア+2重ペアガラス  
コントローラー：タッチパッド+LEDディスプレイ  
材 質：ステンレス  
冷 媒：R600a（環境負荷：ODP=0／GWP=4）  
滅菌装置：UVCシステム（紫外線殺菌灯）  
電 源：AC100V（160W）  
給 水：タンク式  
その他：換気装置付  
付属品：ハンガー×3、ABSシェルフ×1、  
ステンレストレイ×1



## model:120

型 式：IGDMA120SA  
外形寸法：幅595×奥710×高1270mm  
本体重量：68kg  
容 量：270L  
温度設定範囲：1~25℃  
湿度設定範囲：60~85%  
ドア：密閉ステンレスドア+2重ペアガラス  
コントローラー：タッチパッド+LEDディスプレイ  
材 質：ステンレス  
冷 媒：R600a（環境負荷：ODP=0/GWP=4）  
滅菌装置：UVCシステム（紫外線殺菌灯）  
電 源：AC100V（180W）  
給 水：自動給水（外径φ6mmチューブ）  
その他：換気装置付  
付属品：ハンガー×3、ABSシェルフ×3  
ステンレストレイ×1  
6mmチューブ→1/2”（15A）メス継手×1



## model:180

型 式：IGDMA180SA  
外形寸法：幅595×奥710×高1720mm  
本体重量：83kg  
容 量：388L  
温度設定範囲：1~25℃  
湿度設定範囲：60~85%  
ドア：密閉ステンレスドア+2重ペアガラス  
コントローラー：タッチパッド+LEDディスプレイ  
材 質：ステンレス  
冷 媒：R600a（環境負荷：ODP=0/GWP=4）  
滅菌装置：UVCシステム（紫外線殺菌灯）  
電 源：AC100V（180W）  
給 水：自動給水（外径φ6mmチューブ）  
その他：換気装置付  
付属品：ハンガー×3、ABSシェルフ×1  
ステンレストレイ×1  
6mmチューブ→1/2”（15A）メス継手×1



*All, delicious meat love.*

A PERFECT SPECIAL DAY GIFT!



有限会社

アイ・ジイ・エー  
high quality kitchenware

〒518-0833 三重県伊賀市緑ヶ丘東町1047-7  
TEL : 0595-24-4305 / FAX : 0595-24-4380  
MAIL : info@iga-new.com