

ヘルシーな赤身なのに
おどろくほど
やわらかくジューシー

低カロリー

和牛赤身

炭火焼

Dステーキ 4つの美味しさの秘密

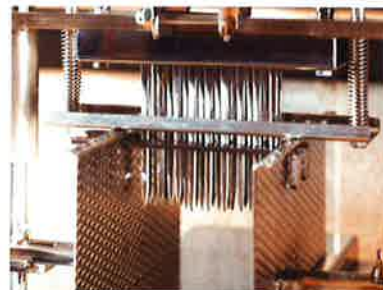
美味しさの秘密① UVA

肉にUVA光線(紫外線)を数日間照射することによって、明らかに肉質、味、香りに変化がもたらされます。紫外線による刺激から細胞を守るため酵素が働き、肉や魚が美味しくなる事が天日干しの美味しさの秘密だと実験の結果分かったのでステーキ肉の熟成に紫外線照射をすることを思いつきました。結果、香り高く美味しい素材となりました。



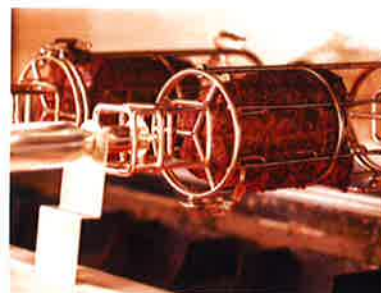
美味しさの秘密② Dカッター

赤身の肉をどうやってやわらかく食べてもらうかを考えた結果、特殊カッターの開発にたどり着きました。5ミリ幅の鋭利な刃が縦横5mm間隔にたくさん配した器具で、肉の繊維に直角に細かく切れ目を入れていくことができます。これで驚くほど赤身がやわらかくなります。この特殊カッターの装置を「Dカッター」と名付けました。



美味しさの秘密③ Dジラロスター

肉を回転させることにより、にじみ出た旨みを肉の表面にまとわせコーティングすることができます。さらに肉に均一にゆっくりと直火を当てる事が出来ます。炭の直火は、鉄板よりもはるかに熱の浸透性が高く、食材に火が入りやすい。そのおかげで中までじっくり火が通り、やわらかくジューシーに香り良く仕上がります。2002年に誕生し開発を続けてきました。



美味しさの秘密④ ぐつぐつソース

できあがったかたまり肉を、鉄板にのせると肉は焼けすぎて繊維がかたく縮み、肉汁も全部出てしまうので、提供に鉄板は使いません。そこで、Dステーキでは肉と供にそのソースをまとわせる事で熱々の肉を楽しむ事が出来ます。ソースの容器は熱々ぐつぐつ状態を保つため、特殊なセラミックで作りました。約10分ほど、熱々ぐつぐつです。

