

冷凍馬刺し 取り扱い 品質管理ガイド

解凍方法・発色・
色味の正しい理解

大陸通商株式会社



解凍方法の比較:最適解は「氷水解凍」、常温・電子レンジは厳禁

解凍方法	品質低下・ドリップ	安全性	所要時間	総合評価
氷水解凍(氷水浸漬解凍)	極めて少ない	◎ 完全安全(0~1℃)	15~30分	A+(最適)
冷蔵庫・チルド室解凍	最少	◎ 完全安全(-1~1℃)	約20時間	A(理想)
流水解凍	多い(ドリップ大)	△ 表面温度上昇リスク	10~20分	C(非推奨)
常温解凍	極めて多い(変色・酸化)	× 細菌増殖の危険	—	F(厳禁)
電子レンジ解凍	壊滅的(加熱・変性)	× 加熱による変性	—	F(厳禁)

BEST:氷水解凍

真空パック冷凍馬刺しには、氷水解凍が唯一の推奨方法です。
速度・安全性・品質のすべてを高水準で両立します。

PROHIBITED:常温・レンジ解凍

急激な細菌増殖・変色(酸化)・大量のドリップ流出を引き起こし、商品価値と安全性を完全に損ないます。
いかなる場合も厳禁。



氷水解凍が最適解である理由:科学的根拠と正しい実施手順

🔍 根拠①: 圧倒的な熱伝導率

水の熱伝導率は空気の約20倍。細胞破壊の主因となる「最大氷結晶生成帯(-5℃~-1℃)」を短時間で突破し、細胞膜の損傷と旨味成分の流出を極限まで抑制します。

🛡️ 根拠②: 恒温性と安全性

氷水は物理的に0~1℃を維持します。肉の表面が細菌増殖の危険温度帯(10℃以上)に達することがなく、酸素による変色(褐色化)も強力に防止します。

🕒 所要時間の目安: ブロック1個(50g)あたり約15~30分

① 氷水に沈める

真空パックのまま、氷水を張ったボウルに沈めます。馬刺しは浮かばないように、重しでしっかり沈めます。



② 「半解凍」で引き上げる

中心に硬い芯が残る状態で取り出します。

※完全解凍はNG。薄切りしやすく、ドリップも防げます。

③ ドリップを完全に拭き取る

パックを開封し、表面の水分を清潔なペーパーで拭き取ります。

※風味向上の最重要プロセスです。



④ スライスして盛り付け

半解凍のまま、冷えた包丁で薄くスライスします。

シチュエーション別の使い分けと、鮮度保持のための絶対ルール

シチュエーション別の使い分け

シチュエーション	推奨解凍方法	理由
真空パック・即使用	氷水解凍 (0～1℃)	速度・安全性・品質を高水準で両立するため。
トレー包装(空気あり)	冷蔵庫 (チルド室) 解凍 (-1～1℃)	空気が断熱材となり、氷水解凍の効果が薄れるため。
翌日の仕込みに余裕あり	冷蔵庫 (チルド室) 解凍 (-1～1℃)	0～2℃の超低温でドリップを極限まで抑制(理想)。



鮮度保持の絶対ルール

こういったパックで、フィルムと肉の間に空間があるものは、冷蔵庫 (チルド) 解凍がベスト。

🕒 RULE 1

解凍後は24時間以内に消費
未開封の場合、解凍した馬刺しは冷蔵保存で24時間以内(できれば当日中)に消費してください。

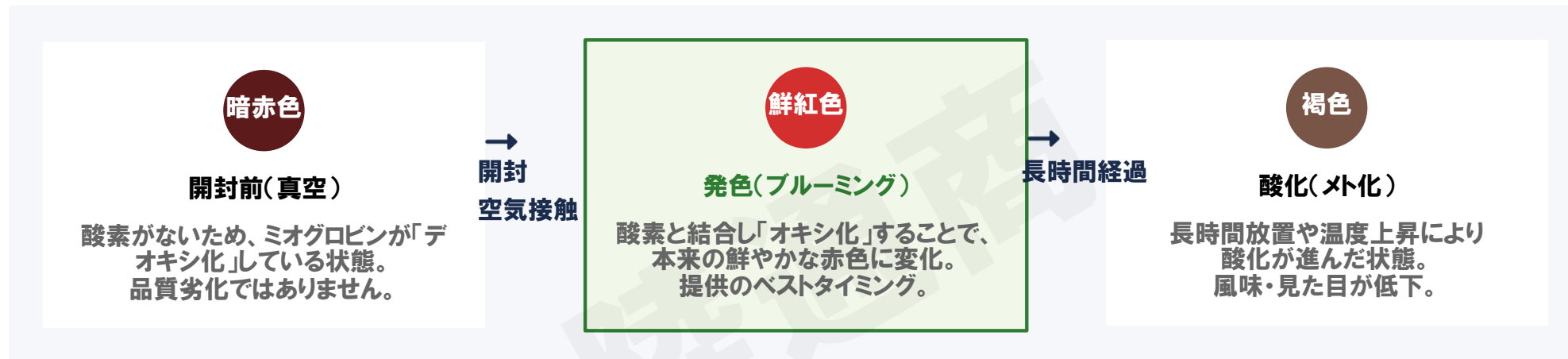
⚠️ RULE 2

開封後は当日使い切り厳守
一度開封してスライスしたものは、その日のうちに完全に使い切ること。翌日への持ち越しは厳禁です。

🚫 RULE 3

再冷凍は絶対厳禁
緩慢凍結による巨大な氷結晶形成(細胞破壊)と細菌増殖を招くため、いかなる理由があっても厳禁です。

開封後の発色(ブルーミング)と美しい提供のために



✓ 提供前の「15分」が重要

真空パックの暗い色は「鮮度を閉じ込めている証拠」です。

開封後、約15～30分ほど空気に触れさせることで、美しい鮮紅色に発色します。お客様への提供前に必ずこの時間を設けてください。

※切り立てすぐは色が暗い場合がありますが、時間とともに鮮やかになります。

※完全に变色(褐色化)してしまったものは元に戻りません。



部位・個体差による色の違いと品質の関係

赤身系部位の自然な色差（色味が変化しやすい部位）

運動量によるミオグロビン含有量の違いで、同じ「赤身系」でも部位によって色は大きく異なります。また、その時々エサや年齢、遺伝（個体差）も大きく影響します。

後脚系（モモ・ランプ） ■ 濃いルビー色

運動量が最も多く、色素が豊富。色が濃くても品質は正常。

前脚・肩系 ■ 暗赤色～紫褐色

鉄分が豊富で、ややくすんで見えるが正常な色合い。

ロース・ヒレ ■ 淡い赤色～ピンク

運動量が少なく水分が多い。個体差が出やすい。

色味が変化しにくい部位（色味の変化がない部位）

以下の部位は、赤身系に比べて変色の影響が少なく、色味と品質の関連は赤身以上にリンクしません。

コウネ（タテガミ）

脂肪が主体のため、赤身のような変色は起こりません。

上霜降りカルビ

霜降り脂肪が多く、変色が目立ちにくい特性があります。

フタエゴ刺し

脂肪と筋肉の層構造のため、変色の影響が少ない部位です。

ハツ刺し

心臓の筋肉であり、色が安定しやすく変色しにくい部位です。

結論：色味と品質は必ずしもリンクしない

部位や個体差による色の違いは「自然な証」であり、品質劣化ではありません。

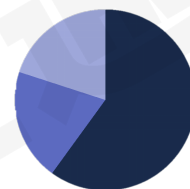
馬レバ刺しの色味の個体差と品質判断基準



色の違いは自然な個体差であり、品質異常ではありません。

❗ 色の違い ≠ 品質の低さ

色が異なっても、
鉄分含有量などの栄養価・鮮度は同等です。



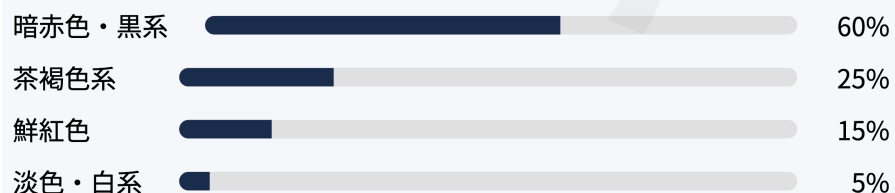
色味に影響する主な要因

■ 飼料(エサ) : 60%

■ 遺伝(個体差) : 20%

■ 年齢&その他 : 20%

色味の出現頻度 (弊社調べ)



✔ 正しい品質判断基準

【提供OK】上記画像のような色の違い(黒、茶、赤、白など)

【提供NG】緑色の斑点、酸っぱい異臭、表面の異常なヌメリ

※判断に迷う場合は、自己判断せずにお問い合わせください。