

美J特选
项目
Pick Up

广受评论员好评!! 美食专家, 营养专家主持编纂的咖喱

不仅仅是“好吃!”, 还是一款 极具重视健康的咖喱

JES股份有限公司(总部位于东京都中野区, 代理董事长本井秀定)使用丹波町的优质鹿肉, 基于阴阳的营养学理论致力于开发销售维持体温的咖喱——“美味的鹿肉咖喱”。从阴阳的平衡学来看, 咖喱本来是能够让身体温度降低的食品, 但是50名评论员在试吃过“美味的鹿肉咖喱”之后, 有49人给出了“体温升高”的回答。编辑部人员也进行了试吃, 且在试吃过程中身体变的热乎起来。这次就让我们来看一下“美味的鹿肉咖喱”这一美食的研发秘诀。

1

1: 丹波町的鹿肉

以丹波町的草为主食的丹波鹿肉没有臭味, 肉质鲜嫩。

2

2: 精心制作无添加

无任何添加剂, 使用让人放心的调味料。

3

3: 日本山人参

使用被称为萨摩藩珍藏的秘药极其稀少的5年生长期的人参的根部



鹿肉款り
高タンパク
低カロリー



添加鹿肉, 高蛋白, 低卡路里
美味的鹿肉咖喱 200g.....1080日元(含税)
原材料: 蔬菜(洋葱, 胡萝卜, 生姜)鹿肉(产自丹波), 葵花籽油, 荞麦面(洋葱, 大豆油), 鸡肉提取物, 小麦粉, 番茄酱, 砂糖(粗糖, 蜜), 鲜汁汤(淀粉分解物, 日本鲣, 鳀鱼, 海带, 香菇, 大蒜), 苹果浓缩果汁, 食盐, 香辛料, 咖喱粉, 日本山人参粉末, 开水(含有一部分的小麦, 大豆, 鸡肉, 苹果)。

“美味鹿肉咖喱的研发秘诀”

鹿肉咖喱的开发始于“日本的鹿的生命都白费了”这样一句话。提出这一说法的是这一美食的策划开发者——木村悠方子, 他经营着多家西餐厅。野生的鹿因为祸害庄稼而被当作害兽处理掉, 鹿肉也随之被抛弃。了解到这一情况的JES董事长本井秀定调查了鹿肉的营养价值, 断定这是一种非常优秀的食材。

鹿肉的能量

和牛肉, 猪肉, 鸡肉相比蛋白质更高, 卡路里更低。鹿肉中含有存在于青背鱼身上的一种DHA成分。含有较多的铁, 维生素B2, 不饱和脂肪酸亚油酸, 亚麻酸等。运动员和田径选手进食鹿肉可以提高持久力, 耐力和爆发力等。

营养师上地弘三断言说道“从阴阳营养学的角度来看, 鹿肉确实有温暖身体的效果, 说这样的效果和其他肉的效果是完全不同的也不过分。”迅速地在木村的介绍下, 拜托高级西餐厅的厨师长山本明彦试吃鹿肉料理。山本厨师长这样说道“我认为鹿肉是上天赐给的专门用来做料理的食材。这和日本人饭前说的‘我开动了’‘不胜惶恐’是相通的。将白费的生命转变成美味的料理是我的工作。”在鹿肉料理中让董事长受到特别的感动的食物是鹿肉咖喱。始于“想要将这样的美味传递给每一个人”这样的初心开始研发鹿肉咖喱。但是, 研发过程中也遇到了一系列的困难。

(1) 确保使用丹波的鹿肉

因为市面上流通的肉肉质较硬、有异味, 并且较为油腻。所以将目标瞄准为无异味, 肉质鲜嫩的丹波鹿肉。但因为优质的丹波鹿肉数量较少, 不能够大规模的购入, 所以备齐鹿肉需要等待。

(2) 精心制作无添加

寻找了制造该公司售卖的无添加的“生物体矿物质”, “葵花籽油”“鲜汁汤&营养汤”等生产安全放心产品的厂家, 进行了多次的尝试, 但都没有制作出理想中的味道……

(3) 和日本山人参的结合

那个时候, 在Apica corporation股份有限公司董事长的研讨会上了解到“日本山人参”。“5年生长期‘日本山人参’的根部是有着极强效用的药草, 作为一种高级食材馈赠给来自各国的贵宾。”齐田董事长这样说道。人参的苦味是很浓烈且很独特的, 但是能够和咖喱、锅、巧克力等巧妙的融合在一起。在研讨会上听到这一说法的公司员工迅速将其混合到试吃的咖喱中尝试, 结果味道产生碰撞且变得浓郁, 最终将其做成能够被大众接受的咖喱。

在追求品质的同时, JES股份有限公司研制出一款兼具美味和健康的咖喱。本期编辑部也试吃了承载者人们各种各样想法的“美味鹿肉咖喱”, 先是体会到鹿肉的鲜嫩口感, 然后慢慢鲜辣味在口中扩散开来, 在吃的过程中能够加速新陈代谢, 身体也随之变得暖和起来。董事长本井说“这款咖喱是通过市场需求来限定生产数量的, 能够让顾客满意是我们一直以来的愿望。”

参与到开发中的美食专家



美食策划者——木村 悠方子
美食的制作是需要很多物体献出生命的, 所以我想向大家传递敬畏生命, 向它们表示感谢这样一种情怀。



食物规划者&法式厨师
山本 明彦
鹿肉高蛋白, 低脂肪, 含有丰富的铁, 维生素B2, DHA等, 是上天赐予的食材, 我的工作就是将这些白白浪费的生命转化成美味的料理。



Apica corporation股份有限公司代表
齐田 圭子
将数量稀少, 营养价值高, 5年生长期日本山人参的根部碾成粉末状。



阴阳学营养师
上地 弘三
阴阳营养学是特温和的“阳”和寒冷的“阴”区分开来从而维持整个食物平衡的这样一种制作料理的方法。鹿肉属于“阳性”。

日本山人参根(当归)是什么?



100%使用不添加农药
小规模生产的日本山人参。
生产、制造、加工
全部在日本进行。

在“美味鹿肉咖喱”中使用的日本山人参根(日本名: 当归, 学名: angelica shikokiana)是只生长在日本的伞形科药草, 和高丽人参完全不同。Apica corporation股份有限公司是唯一一家日本山人参制造商(总部位于东京都世田谷区, 代理董事长齐田 圭子)该公司的人参根都是栽培5年生长出来的。含有天然的辅酶Q10, 而且含有均衡的氨基酸、维生素、矿物质、SOD(消除超氧化物活性)等50多种成分。作为解决抗氧化问题的一种方法, 适用于缺乏运动、节食减肥的人群。

日本山人参能够应用到各种各样的料理中。

日本山人参传承者 Apica corporation股份有限公司 齐田 圭子

现在拥有健康体型的齐田女士之前因为难治之症体重曾经降到60斤, 也是在那个时候了解到“日本山人参”。自那以来到现在为止28年的时间里一直坚持饮用。不仅如此, 对日本山人参完全着迷的齐田女士还成立了Apica corporation股份有限公司, 培养不施加农药的日本山人参, 而且为了让更多人了解这款人参而积极的宣传推广



图为齐田女士抱着稀少的不老食材5年日本山人参根部的照片。无任何添加物, 这样的一株根只能作成2-3瓶制剂。

商品のお問い合わせ

株式会社JES

〒164-0003 東京都中野区東中野 3-8-13 MSRビル7F フリーダイヤル: 0120-998-711 FAX: 03-3364-7407