

カリコ熟成肉“極”きわみ

特別な食体験を、あなたのために



熟成肉とは

熟成肉とは、温度や湿度を厳しく管理し、一定期間熟成させた肉のことです。
熟成することで、肉に含まれる酵素の働きにより、たんぱく質がアミノ酸に分解され、
肉質が柔らかくなるだけでなく、旨味が増加します。

カリコリゾートならではの「カリコ熟成肉“極”きわみ」のこだわり



高品質ドイツ製熟成庫「DRYAGER®」を使用して作り上げた、「カリコオリジナルの「カリコ熟成肉“極”きわみ」
庫内は温度を 1℃ 前後に保ち、衛生的に維持することで安全性を徹底管理し、湿度を 85% という高湿度を保つことで、過度な乾燥を防ぎ、適度に風を当てながら表面を程よく乾燥させることで長期の熟成が可能となるドライエイジング技法を用いています。



そのままでも美味しい淡路牛を長期間ドライエイジングすることで、旨味が凝縮されたカリコリゾートでしか食べる事のできない唯一無二の“熟成”淡路牛が完成しました。

シェフのこだわり

肉の品種や部位によって調理方法を変え、肉の旨味をより引き出すメニューを考案しております。
希少性の高い淡路島産黒毛和牛の経産牛のロースは、和牛ならではの香りと凝縮感のある旨味を味わっていただける、グリル調理でコースのメイン料理としてご提供。

淡路牛ロースは、赤身とサシのバランスが良く、しつこ過ぎない味わいで、赤身の香りが芳醇、熟成により旨味が増し、どんな火の通し方にも対応する柔らかい部位のため、お客様に調理していただくしゃぶしゃぶや BBQ に。

ランプは、赤身の香りが強く、柔らかいので、丁寧に低温で調理し、カルパッチョとしてご提供。



こだわりの熟成肉や淡路島の海の幸、地元の食材を堪能できるコースをご用意しております

「カリコ熟成肉“極”きわみ」を愉しむコース



淡路島の海と山を堪能する贅沢コース



カリコリゾート グランピングのお食事メニューはこちら

その他にも、カリコリゾートでは「カリコ熟成肉“極”きわみ」を使用したコースや料理を数沢山ご用意しております。

この極上の味わいを心ゆくまで堪能できる特別なひとときを、是非カリコリゾートでお過ごしください。
お客様だけの特別な食体験が待っています。皆様のご来訪を心よりお待ちしております。