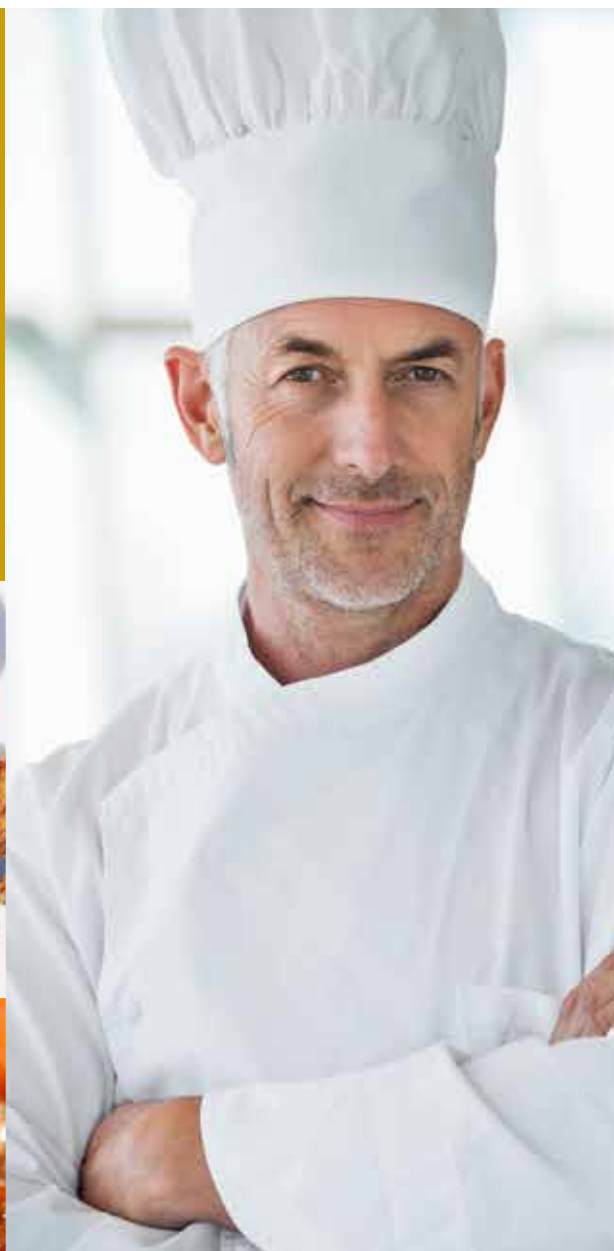


# やわらか職人

YAWARAKASYOKUNIN

お肉の細かいスジもやわらかく。  
素材の風味を高めて焼き縮みもおさえる、こだわりのやわらかさを実現します。

「やわらか職人」  
だからできる「技」  
があります。

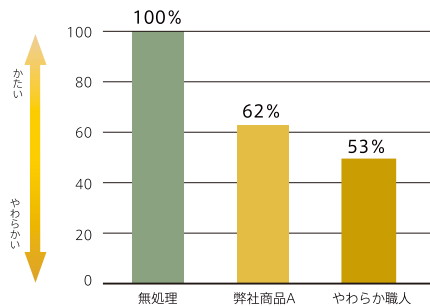


有機酸と塩がお肉の赤身に、酵素がスジに働いて、  
従来品では難しかった部位にも、優れた効果を発揮します。

## お肉・魚介を やわらかく

じっくり煮込んだ肉の美味しさを「やわらか職人」は実現します。  
また、お肉の中の細かなスジまでやわらかくします。

強い軟化効果!

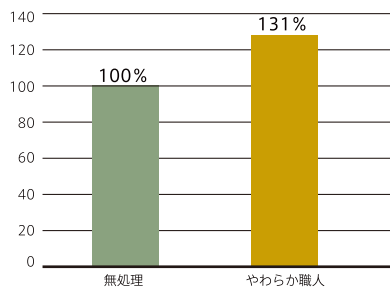


やわらか職人で処理した牛モモ肉と無処理のものをテクスチャーアナライザーでせん断測定を行いました。数値が小さいほどやわらかい事を意味します。

## 焼き縮みを抑え、 歩留まりが向上

焼き縮みを抑えてジューシーなお肉に仕上がります。また、お肉がボリュームアップすることで、コストダウンにつながります。

歩留まり約30%アップ!

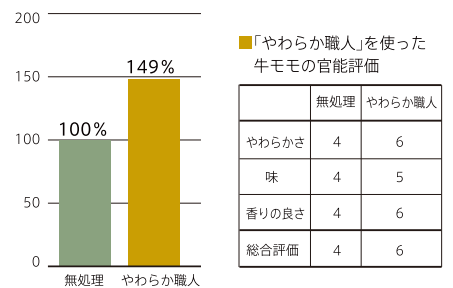


牛モモ肉をやわらか職人4%水溶液に3時間浸け込み、焼成しました。

## お肉・魚介の 旨味アップ

お肉・魚介の旨味を引き出します。  
果実成分により外国産のお肉や冷凍魚の臭みを抑え、お肉の味をまろやかにする効果もあります。

遊離アミノ酸量アップ!



■「やわらか職人」を使った牛モモの官能評価

|       | 無処理 | やわらか職人 |
|-------|-----|--------|
| やわらかさ | 4   | 6      |
| 味     | 4   | 5      |
| 香りの良さ | 4   | 6      |
| 総合評価  | 4   | 6      |

遊離アミノ酸の測定方法: アミノ酸分析システム(日本分光製)にて測定しました。  
官能評価方法: 各資料に記号をふり、無処理を基準値(4)として、7段階尺度の評点法を実施しました。

「やわらか職人」は、

溶かした液にお肉を浸けるだけで、面倒な温度・時間のコントロールの必要がありません。

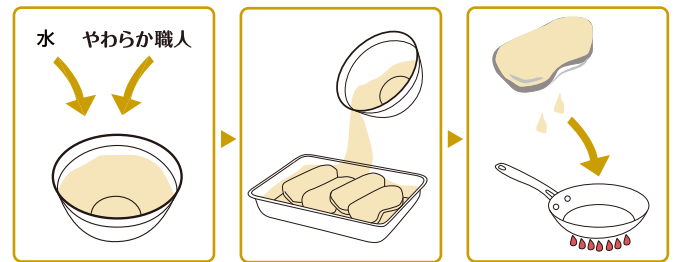
長時間浸漬しても酵素による形崩れ等が起こりにくく、ジューシーに仕上がります。

■ 対象食材/ 畜肉(牛・豚・鶏・羊・ホルモン…等)、魚介(エビ、イカ・魚…等)

■ 調理方法/ 焼く、煮る、揚げる、蒸す等



■ 使い方



やわらか職人2~4%水溶液を作ります。

お肉が完全に浸かる程度の液量(対肉15~50%)で30分から一晩浸漬またはタンプリング処理してください。

浸漬後、ザルなどで十分に水気を切ります。その後通常の手順で味付けをして、焼く、煮る、揚げる、蒸すなどの加熱調理をしてください。

\*「浸け込み」「タンプリング」などの処理をしたお肉は中心部まで十分に加熱をしてください。

## やわらか職人

YAWARAKASYOKUNIN

■ 形状: 粉末

■ 賞味期限: 製造日より未開封1年(冷暗所)

■ 荷姿: 10kg(1kg x 10袋/ダンボール)

■ 食品に使用した場合の表示例: 活性が残存する場合…pH調整剤、酵素  
活性が残存しない場合…pH調整剤

■ 使用上の注意:加工食品原料にのみご使用ください。開封後は密封し、お早めにお使いください。  
衛生上、一度使用した水溶液は再使用しないでください。

●販売者

カラダにオイシイ、キットイイ。

Kitii

株式会社キティー  
103-0023 東京都中央区日本橋本町1-6-1 丸柏タマビル 4F  
TEL: 03-6457-7990 FAX: 03-6457-7992  
http://kitii.co.jp

●サンプル・お問い合わせは下記へ