

カラダにオイシイ、キットイイ。

# Kitii

株式会社 キティー

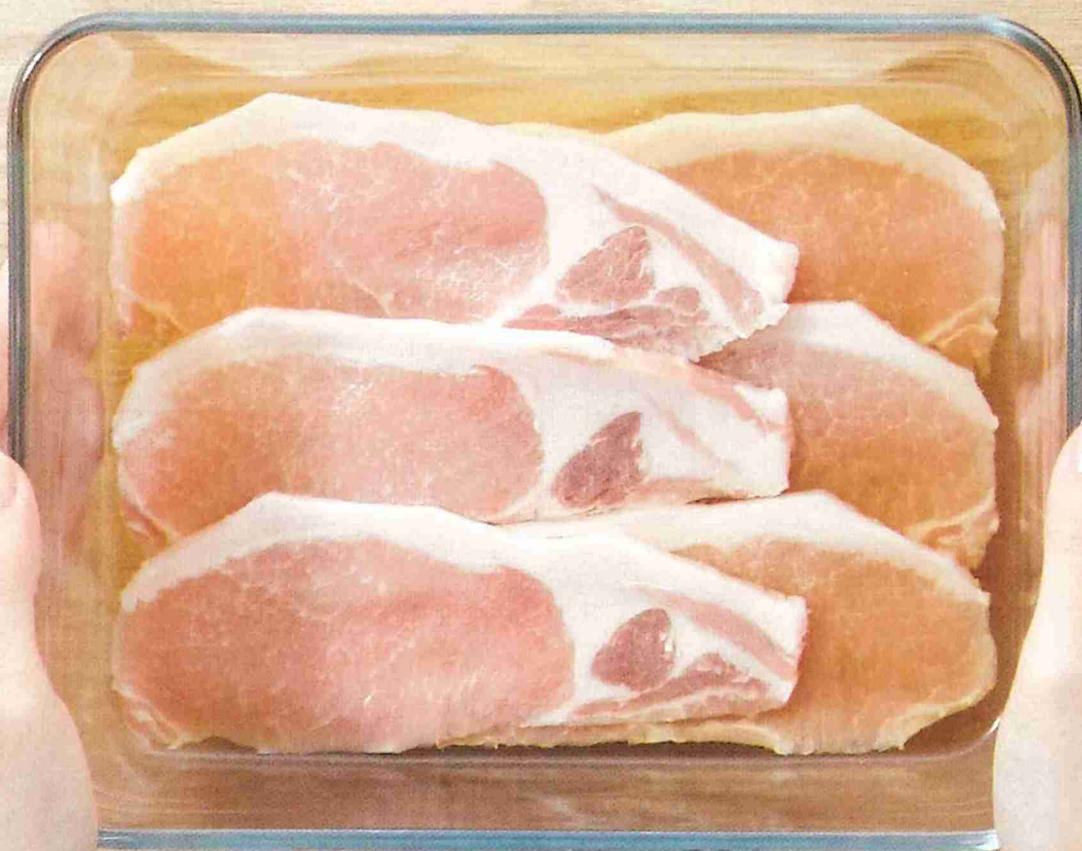
## 果実のチカラで お肉・魚介料理

やわらか



ていねいに、「おいしい」を下さりませ。  
「おいしさ」にグンと差がつきます。

果実のチカラでお肉やお魚を、おどろくほど  
やわらか・ジューシーに仕上げる「梅ソフト」。  
ご家庭でぜひお試しください。



食べざかり  
がっつり  
メニュー



## おわらか鶏ムネ肉の照り焼きステーキ弁当

〈材料/4人分〉 鶏ムネ肉の照り焼きステーキ弁当

○鶏ムネ肉 600g ○梅ソフト 1袋(3g) ○水 100cc ○片栗粉 大さじ2

○白ごま 適量 ○サラダ油 適量

A: ○オイスターソース 大さじ2 ○醤油 大さじ1 ○酒 大さじ2

付け合わせ: アスパラとチーズのベーコン巻き、ごぼうサラダ、ブロッコリー、プチトマト、レタス、ごはん、ゆかり

〈作り方〉

①鶏ムネ肉はフォークなどで穴をあけて水で溶いた梅ソフトに一晩浸け込みます。②お肉の水気を切り、片栗粉をまぶしつけます。③フライパンにサラダ油を熱して強めの中火で皮目から焼いて、裏返したら弱火でフタをして中に火が通るまで焼きます。Aの調味料を加えて強火でとろみがつくまで絡めます。④冷ましてから切り分けて白ごまを振り、付け合わせと共に弁当箱に詰めます。ごはんも詰めてゆかりを振りかけます。

〈材料/4人分〉 ガーリックシュリンプ

○エビ500g ○梅ソフト 1袋(3g) ○水 100cc

A: ○おろしニンニク 大さじ2 ○塩 小さじ1/3 ○白ワイン 大さじ2 ○オリーブ油 大さじ3

○乾燥バジル 大さじ2 ○粗挽き黒こしょう 適量

付け合わせ:レタス、バターライス、レモン、バジルの葉 各適量

〈作り方〉

- ①エビは殻をむいて背に切り込みを入れて背ワタを除き、水で溶いた梅ソフトに30分間浸け込みます。
- ②エビの水気を切り、Aの調味料を揉み込みます。
- ③フライパンを熱して浸け汁ごと中火で炒めます。
- ④レタスを敷いた器にエビを盛り、バターライスとレモンを添えてバジルの葉を飾ります。

ワインに合う  
おとなの  
メニュー



プリプリガーリックシュリンプ

# やわらか サイコロステーキ



食べざかり  
がっつり  
メニュー

〈材料/4人分〉 サイコロステーキ

○牛肉(肩ロース、ランプなど) 500g ○梅ソフト 1袋(3g) ○水 100cc ○塩(あれば岩塩) 適量 ○粗挽き黒こしょう 適量 ○サラダ油(または牛脂) 大さじ1 ○赤ワイン 大さじ4  
付け合わせ: 千切りフライドポテト、ミニアスパラ、ラディッシュ、トレビス、クレソン 各適量

〈作り方〉

- ①牛肉は3cm角に切って水で溶いた梅ソフトに2~3時間浸け込みます。
- ②お肉の水気を切り、塩、粗挽き黒こしょうを振りかけます。
- ③フライパンを強火にかけてサラダ油を十分に熱し、上下片面ずつ1分半焼き色をつけた後フライパンをゆすって全体を焼き、赤ワインを注ぎます。
- ④付け合わせを盛った器にお肉を盛り付けます。

やわらかおいしいメニューは、果実のチカラWEBサイトでご覧いただくことができます。

「果実のチカラでおにくやわらか  
梅ソフト」WEBサイト

(2017年3月上旬公開)

キティー 梅ソフト



# 梅ソフト

UME SOFT

## “果実のチカラ” 3つの効果

①

お肉や魚介をやわらかくジューシーに仕上げます。  
酵素は入っていないので自然な食感を保ちます。

②

お肉や魚介の旨味を引き出します。  
また外国産のお肉や冷凍魚の臭みを抑える効果もあります。

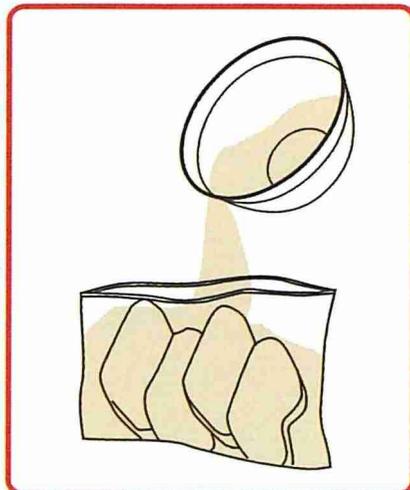
③

焼き縮みを抑えるので、  
お肉や魚介がボリュームアップします。

### ■ 使い方



①梅ソフト(3g)を水  
(100cc)に混ぜる。



②お肉や魚介と①をポリ袋  
に入れ、30分から一晩浸け  
込む。(長く浸けるとさらに  
効果的)



③ざるなどを使い水切りす  
る。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する。

※梅の味や風味は付きません。

※塩味がつきますので、味付けをする場合は加える調味料を加減してください。

※浸け込んだお肉、魚介は中心部まで十分に加熱をしてください。

株式会社キティー TEL: 03-5312-5370 <http://kitii.co.jp/>  
(平日10~12時/ 13時~17時)