

梅ソフトのめぐみ

UME SOFT NO MEGUMI

お肉にいろいろ、
おいしいめぐみ。

旨味と、やわらかみと、臭みをカバー。

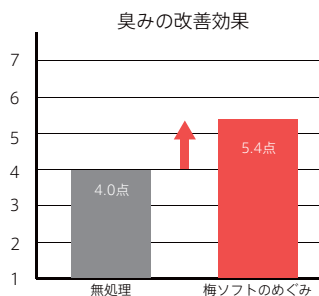
梅酢のチカラに発酵大麦エキスと魚醤をプラス。
お肉のうま味を引き出しながらやわらかく仕上げ、
臭いのマスキング効果も発揮します。



「やわらか・おいしい」と同時に、お肉の臭みをマスキング。
 素材本来の旨味をしっかりと引き立てます。

1 お肉の臭みをマスキング

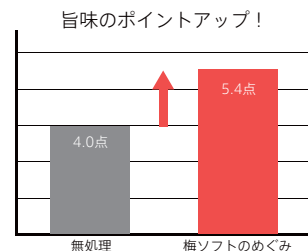
自然由来のアミノ酸(発酵大麦エキス)のチカラで、外国産のお肉の気になる臭いを軽減。やわらかさはもちろん、消臭効果も高めます。



官能試験による「臭み」の評価
 豚ロース肉を梅ソフトのめぐみ15%溶液に2時間漬け込み、オープンで焼成し、無処理を「4」として、評点法:1(非常に悪い)~4(普通)~7(非常に良い)で評価しました。

2 お肉の旨味アップ

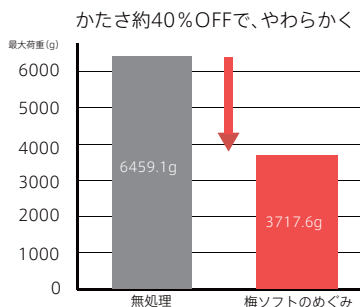
お肉の旨味を引き出します。
 また外国産のお肉の臭みを抑える効果もあります。



官能試験による「味」の評価
 豚ロース肉を梅ソフトのめぐみ15%溶液に2時間漬け込み、オープンで焼成し、無処理を「4」として、評点法:1(非常に悪い)~4(普通)~7(非常に良い)で評価しました。

3 お肉をやわらかく

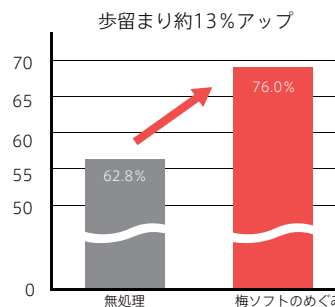
焼き縮みを抑えることで、お肉がやわらかくジューシーに仕上がります。酵素は使っていないので自然な食感を保ちます。



梅ソフトのめぐみで処理した豚ロース肉と無処理のものをテクスチャ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。

4 焼き縮みを抑え、歩留まりが向上

焼き縮みを抑えることで、お肉がボリュームアップします。コストダウンにつながります。



豚ロース肉を梅ソフトめぐみ15%水溶液に2時間漬け込み、焼成しました。

■ 対象食材/ 畜肉(牛・豚・鶏・羊・ホルモン・・・等)

■ 調理方法/ 焼く、煮る、揚げる、蒸す等



牛肉料理

豚肉料理

鶏肉料理

その他の肉料理

梅ソフトのめぐみ

UME SOFT NO MEGUMI

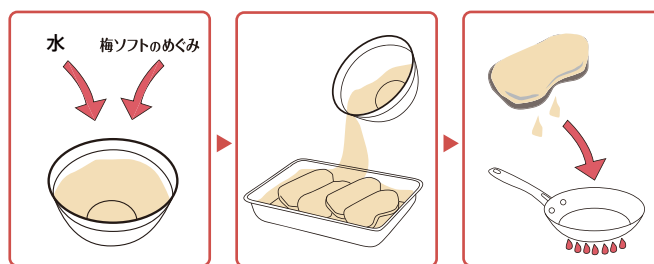
■ 形状: 液体

■ 原材料: 梅酢、魚醤(魚介類)、発酵大麦エキス、発酵調味料、pH調整剤

■ 賞味期限: 製造日より未開封1年(要冷蔵)

■ 荷姿: 20kg/バッグインボックス

■ 使い方



梅ソフトのめぐみ9~15%水溶液(7~11倍希釈)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。

*「漬け込み」「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。

■ 食品に使用した場合の表示例: 果実調味料、pH調整剤、(原材料の一部に魚醤(魚介類)を含む)

■ 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

●サンプル・お問い合わせは下記へ

カラダにオイシイ、キットイ。

Kitii

株式会社キティー
 〒160-0007 東京都新宿区荒木町5番地 四谷荒木町スクエア
 TEL: 03-5312-5370 FAX: 03-5312-5388
<http://kitii.co.jp>