カラダにオイシイ、キットイイ。

KITTI

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。

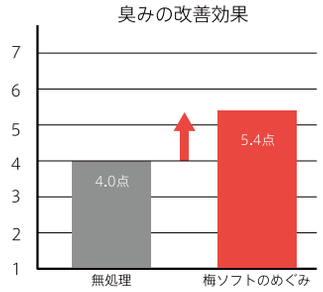
果実調味料 | 業務用

「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。

臭みの改善効果

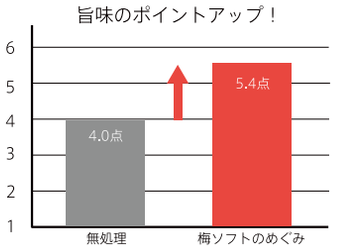


官能試験による『臭み』の評価
豚ロース肉を梅ソフトのめぐみ15％溶液に2時間浸け込み、オーブンで焼成し、無処理を「4」として、評点法：1（非常に悪い）～4（普通）～7（非常に良い）で評価しました。

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。

旨味のポイントアップ！

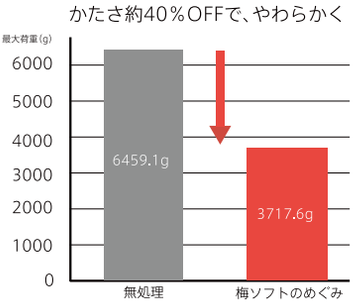


官能試験による『味』の評価
豚ロース肉を梅ソフトのめぐみ15％溶液に2時間浸け込み、オーブンで焼成し、無処理を「4」として、評点法：1（非常に悪い）～4（普通）～7（非常に良い）で評価しました。

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。

かたさ約40％OFFで、やわらかく

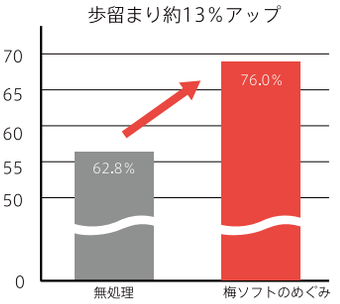


梅ソフトのめぐみで処理した豚ロース肉と無処理のものをテクスチャーアナライザーでせん断測定を行いました。
数値が小さいほどやわらかい事を意味します。

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。

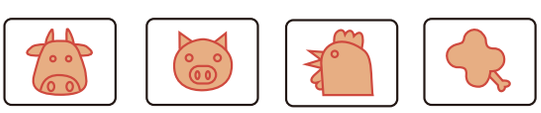
歩留まり約13％アップ



豚ロース肉を梅ソフトめぐみ15％水溶液に2時間漬けこみ、焼成しました。

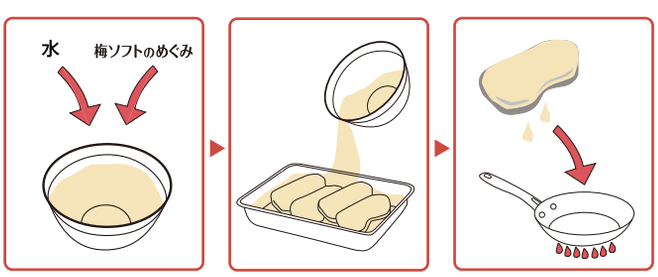
■ 対象食材/ 畜肉（牛・豚・鶏・羊・ホルモン・・・等）

■ 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

■ 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。

＊「浸け込み」「タンブリング」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。

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

■ 食品に使用した場合の表示例：果実調味料（魚醤（魚介類）を含む）/pH調整剤または炭酸ナトリウム
■ 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