

カラダにオイシイ、キットイイ。

Kitiñ

ヴィネッタ

VINETTA

ぶどうのちからで、肉や魚介の食感をふっくらジューシーに。

お肉、やわらか。
魚介ふっくら。
果実のちから。

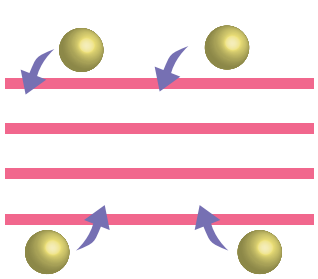


果実調味料 業務用

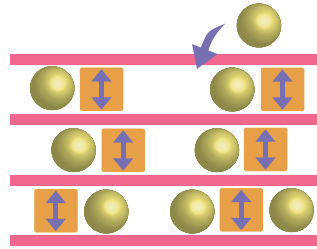
お肉・魚介をおいしくやわらかくします。

- お肉・魚介をジューシーにし、冷めてもやわらかさを保ちます。
- 牛肉・豚肉・鶏肉・その他お肉全般、魚・エビ・イカ等にご使用できます。
- お肉の臭みも軽減し、シンプルな味付けでもおいしく仕上がります。

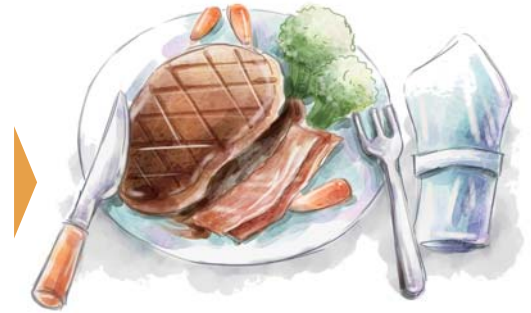
■ヴィネッタでやわらかくなる仕組み



お肉の繊維にヴィネッタの溶液が浸み込みます。



ヴィネッタの中の有機酸と食塩のちからで、水分を引き寄せ、逃がしません。

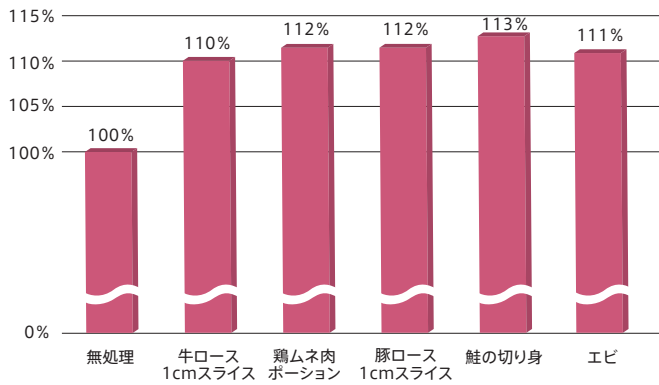


加熱後も保水性を維持することができるので、ジューシー感が出て、やわらかくなります。

■ヴィネッタの効果 (ヴィネッタ3%濃度で2時間漬け込み、スチームコンベクションオープンで焼成した場合)

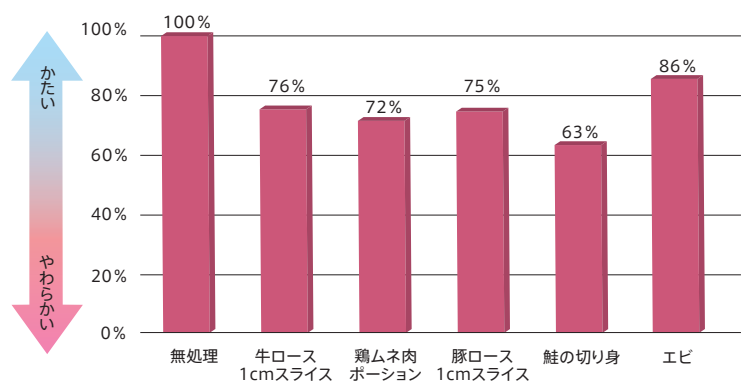
歩留まり

無処理を100%の歩留まりとした場合、10%以上歩留まりが向上しました。



やわらかさ

無処理を100%の硬さとした場合、15~40%ほどやわらかくなりました。



■漬け込み時間の目安

肉の種類	用途例	肉の大きさ	漬け込み時間
モモ	焼き鳥	一口大	2時間～
ムネ	唐揚げ	一口大	2時間～
レバー	炒め物	スライス	1時間～
バラ	角煮	5cm角	2時間～
ロース	豚カツ	カツ角	3時間～
モツ	モツ煮込	モツ煮込用	3時間～
バラ	焼肉、しゃぶしゃぶ	スライス	30分～
肩ロース	すき焼き	すき焼き用	1時間～
モモ	シチュー	3cm角	2時間～
ヒレ	ステーキ	厚切り	3時間～
羊	ジンギスカン	スライス	1時間～
エビ	ボイル	殻むき生	1時間～
イカ	煮物	輪切り	1時間～
魚	焼き魚	切り身	1時間～



厚みや大きさのあるお肉ほど漬け込み時間を長くしてください。
長く漬け込むほど効果が高くなります。
酵素ではないので、やわらかくなりすぎる心配はありません。

■濃度 早見表 濃度3%

肉・魚介	水の量	ヴィネッタの量
100g	50ml	1.5g
500g	250ml	7.5g
1kg	500ml	15g
5kg	2.5ℓ	75g
10kg	5ℓ	150g

漬け込み液量は、お肉・魚介の30～50%の範囲で調整してお使いください。



Q&A よくあるご質問

Q1. 醤油などの味付け調味料と混ぜて使えますか？

A1. 調味料と混ぜてお使いいただくことはできますが、効果が落ちることがあります。ヴィネッタだけで漬け込んでから、味付けすることをお勧めします。

Q2. やわらかくなるのは、酵素やリン酸塩が入っているんですか？

A2. 酵素やリン酸塩は一切使用していません。ぶどう由来成分や食塩のちからでやわらかくしています。※前ページ参照(ヴィネッタでやわらかくなる仕組み)

Q3. ぶどうの味や色が付くのですか？

A3. ぶどうの味や色は付きません。薄い塩味だけ付きます。

Q4. ヴィネッタで処理したお肉を調理したら、中が赤いのですが加熱不足ですか？

A4. ヴィネッタの成分とお肉の色素が反応して、十分火を通していても中心部が赤い色になる場合があります。赤い色は無害ですが、お肉に色が付く料理でお使いください。

Q5. 一晩など長く漬け込んだらお肉がボロボロになりませんか？

A5. 酵素が入っていないので、長く漬け込んでもお肉はボロボロになりません。

Q6. できるだけ時短で仕上げる方法はありますか？

A6. お肉をスライスしてから漬け込んだり、袋に入れて揉みこんだりすると短時間で浸み込み、時短で仕上がります。

ヴィネッタ

VINETTA

■ 形状: 粉末

■ 原材料: ぶどう果汁、食塩、デキストリン、酵母エキス、pH調整剤、調味料(有機酸)

■ 賞味期限: 製造日より未開封1年(冷暗所)

■ 荷姿: 6kg(500gチャック付きアルミ袋×12/ダンボール)、10kg(1kgアルミ袋×10/ダンボール)

■ 食品へ使用した場合の表示例: 果実調味料、調味料(有機酸)

■ アレルギー物質: なし

■ 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。



■ 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、茹でる等



牛肉料理



豚肉料理



鶏肉料理



魚介類の料理



その他のお肉料理

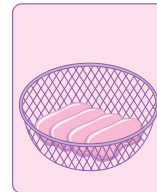
■ 使い方



ヴィネッタ2~4%の水溶液を作ります。



お肉やお魚が完全に浸かる程度の液量(対肉30~50%)で、30分から一晩浸漬してください。



ザルなどで水気を切ってください。



通常の手順で味付けをして、焼く・煮る・蒸す・揚げる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、魚介類は中心部まで十分に加熱をしてください。

●販売者

カラダにオイシイ、キッティイ。

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>

●サンプル・お問い合わせは下記へ