

カラダにオイシイ、キッティイ。

Kitni

# ジューシーミート職人™

JUICY MEATSYOKUNIN

これ一つで、美味しくジューシーなひき肉製品に仕上げます。  
時間・温度の調整が必要なく、使い勝手の良い製品です。

お肉をさらに、  
美味しく  
「つなぐ」。



これ一つで、  
美味しくジューシーに。



食品添加物 酵素・結着剤製剤 業務用

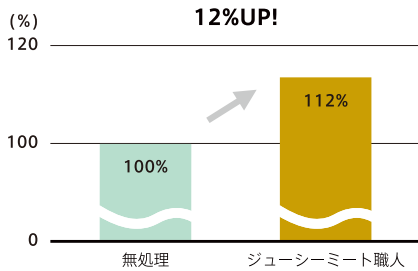
# お肉をさらに、美味しく「つなぐ」。

## 乳化作用も兼ね備えた、オールインワンタイプのひき肉用製剤

ジューシーミート職人はひき肉専用の結着保水剤です。  
乳化作用も兼ね備えており、これ一つで美味しいひき肉製品に仕上げます。  
時間・温度の調整も必要なく、使い勝手が良いです。

### 歩留まりUP!

当社の保水技術によって、歩留まりが向上します。



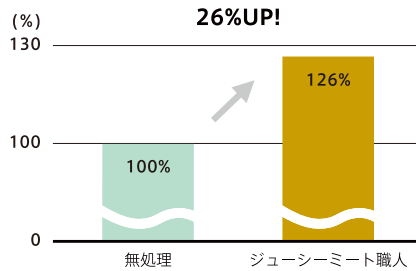
対肉1%のジューシーミート職人をひき肉に加えて混合したのち、ソーセージとして充填し歩留まりを測定しました。

#### ■お肉の臭みも軽減!

果実由来の成分によって、畜肉臭を軽減します。

### 結着感UP!

乳化作用で、ひき肉のタンパク質、脂質、水分を一体化させ、結着感を向上させます。



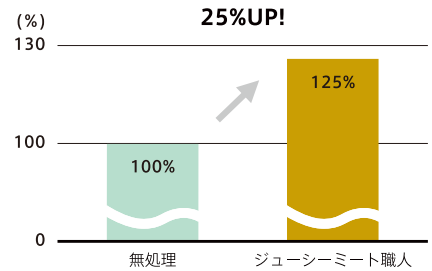
テクスチャーアナライザーで硬さを測定しました。

#### ■温度や時間に左右されず、使い勝手も向上!

酵素によって変化したビタミンCが結着させるため、温度・時間に関係なくお使い頂けます。

### 弾力感UP!

保水と乳化作用で肉汁をとじこめ、弾力感を向上させます。



テクスチャーアナライザーで弾力性を測定しました。

#### ■オールインワンタイプ!

他原料との組み合わせが必要なく、これ一つでジューシーに仕上げます。

#### ■対象料理・用途/ひき肉



#### ■使用例(ソーセージの場合)



## ジューシーミート職人™

JUICY MEATSYOKUNIN

- 形状: 粉末
- 賞味期限: 製造日より未開封1年(要冷蔵10℃以下)
- 荷姿: 8kg (800g×10袋/ダンボール)
- 食品へ使用した場合の表示例: 活性が残存する場合…pH調整剤、ビタミンC、酵素  
活性が残存しない場合…pH調整剤、ビタミンC
- 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。

\*ジューシーミート職人を使用した食材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、キットイ。

# 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  
<https://kitii.co.jp>

#### ●サンプル・お問い合わせは下記へ

## キット、出来る。

