



お肉・魚介を おいしくやわらかくします。

歩留りの向上と臭みの軽減にも最適です。

使い勝手を考えて液体と粉末の2タイプをご用意しています。



●環境への取組みから原料にもこだわっています
主原料の紀州産の梅酢は高濃度の食塩と有機酸が含まれており、簡単な浄化処理ができませんため、11,000トン/年廃棄され問題となっています。【梅ソフト】はその梅酢を有効利用し、少しでも環境問題に貢献していきたいという気持ちから生まれた商品です。粉末梅ソフトは環境への取り組みを評価され、2011年度【日食優秀食品素材賞】を受賞しました。

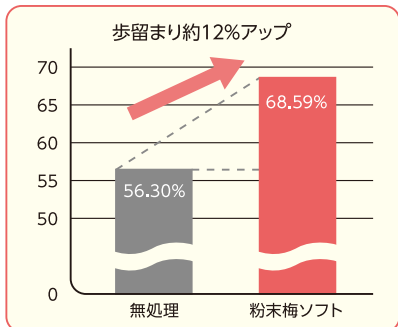
果実調味料 業務用

使い勝手を考慮した、 液体タイプと粉末タイプ。



焼き縮みを抑え、歩留まりが向上

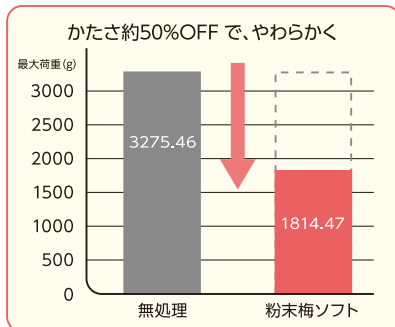
焼き縮みを約12%抑えることで、お肉がボリュームUPします。
コストダウンにつながります。



豚モモ肉を粉末梅ソフト4%水溶液に2時間漬けこみ、焼成しました。

お肉・魚介をやわらかく

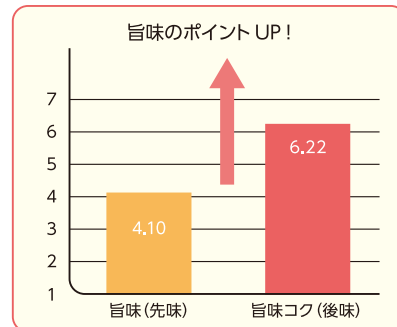
焼き縮みを抑えることで、お肉がやわらかくジューシーに仕上がります。酵素は使っていないので自然な食感を保ちます。



粉末梅ソフトで処理をした豚モモ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。

お肉・魚介の旨味アップ

お肉・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。



梅ソフトで処理した豚ロース肉と無処理を味センサーで分析しました。無処理の豚肉の数値を0とした場合の結果です。

※旨味(先味)：アミノ酸、核酸由来の出汁味
※旨味コク(後味)：持続性のある旨味
データ分析：(株)味香り戦略研究所

■ 対象食材

畜肉(牛・豚・鶏・羊・ホルモン・・・等)
魚介(エビ・イカ・魚・・・等)

■ 対象食材と調理方法

焼く、煮る、揚げる、蒸す等



鶏肉料理



豚肉料理



牛肉料理



魚介類の料理



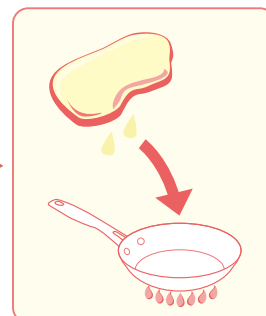
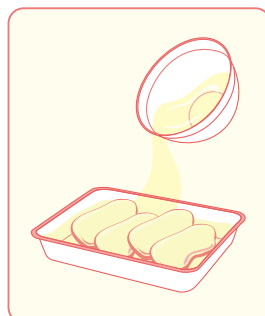
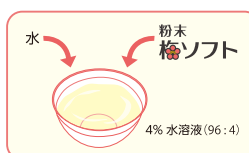
その他のお肉料理

■ 使い方

液体の梅ソフトは9~14%水溶液(7~11倍希釈)、粉末梅ソフトは2~4%水溶液を作ります。

お肉やお魚が完全に漬かる程度の液量(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、魚介類は中心部まで十分に加熱をしてください。

梅ソフト UME SOFT

- 形状：液体
- 原材料：梅酢、食塩、発酵調味料、pH調整剤、水
- 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)

粉末 梅ソフト UME SOFT

- 形状：粉末
- 原材料：梅酢、食塩、デキストリン、発酵調味料、pH調整剤
- 賞味期限：製造日より未開封1年(冷暗所)
- 荷姿：10kg(1kg×10袋)



粉末梅ソフトは環境への取り組みを評価され、2011年度【日食優秀食品素材賞】を受賞しました。

■ 食品に使用した場合の表示例：果実調味料、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。

■ 製造者



株式会社キティー
〒160-0007 東京都新宿区荒木町5番地 SEIビル
TEL:03-5312-5370 FAX:03-5312-5388
http://www.kitii.co.jp

■ サンプル・お問い合わせは下記へ