

果実のチカラでおにくやわらか 梅ソフト

「酵素を使わず果実のチカラで
お肉をしっかりとやわらかくする安心の果実調味料です」



国産梅酢
使用

冷めても
温め直し
ても
おいしい

使いきり
小包装

業務用で
培った
確かな実績



ご家庭での使用シーン お肉や魚介のどんなメニューもワンランクアップ



お肉の下ごしらえ 漬け込んでから調理



学校や行事のお弁当 冷めてもやわらか



冷凍ストックお肉 解凍している間にやわらかく



ご年配の方のおかず 温めなおしてもやわらか



ぱさつく鶏ムネ肉 しっとりジューシー



縮んで硬くなる海老 プリプリ大きい海老に



果実のチカラでおにくやわらか 梅ソフト

- 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18ヶ月
- 包装形態： (3g×3包)/袋
- 対象食材： 畜肉（牛、豚、鶏・・・等）、魚介（エビ、イカ・魚・・・等）
- 調理方法： 焼く、煮る、揚げる、蒸す等
- 使用方法：



STEP1
果実のチカラでおにくやわらか
梅ソフト1包（3g）を
水（100cc）で溶かす。



STEP2
生のお肉（約300g）を
30分～一晩浸漬する。



STEP3
ザルなどを使い水を切る。



STEP4
通常通り加熱調理。



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。

●販売者
内外マシーナリー株式会社
〒130-0026 東京都墨田区両国 2-17-19 PAZ両国 5F
TEL：03-6380-4591 FAX：03-6380-4592
<http://www.naigai-ma.com>

カラダにオイシイ、キッティイ。

Kitn