



# 果実のチカラでおにくやわらか 梅ソフトのご提案

カラダにオイシイ、キットイ。

**Kitii**

株式会社キティー

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:03-6457-7002

<http://kitii.co.jp>



# はじめに



カラダにオイシイ、キッティイ。

## Kitii 株式会社キティーとは？

弊社は業務用のお肉をやわらかくする調味料を中心に商品開発し、今年で32年目になるメーカーです。「食」を通して皆様の健康を支えるために商品開発を行っています。

現在は大手コンビニやレストラン、中食業界、高齢者福祉施設の厨房でのご採用実績があります。

今回ご紹介する商品は「国産の梅酢」を使った、安心・安全な商品です。

(※梅の味や風味はつかず、肉の味を変えずにおいしくできます。)

テレビや雑誌でも特集されるほど、消費者が興味ある「肉の硬さ」という悩みを解決し、家庭で料理を楽しむお手伝いができる調味料です。

ご家庭のメニューをレストランのメニューのようにワンランク上げるお手伝いをする調味料のご紹介です。



# 消費者ニーズ①

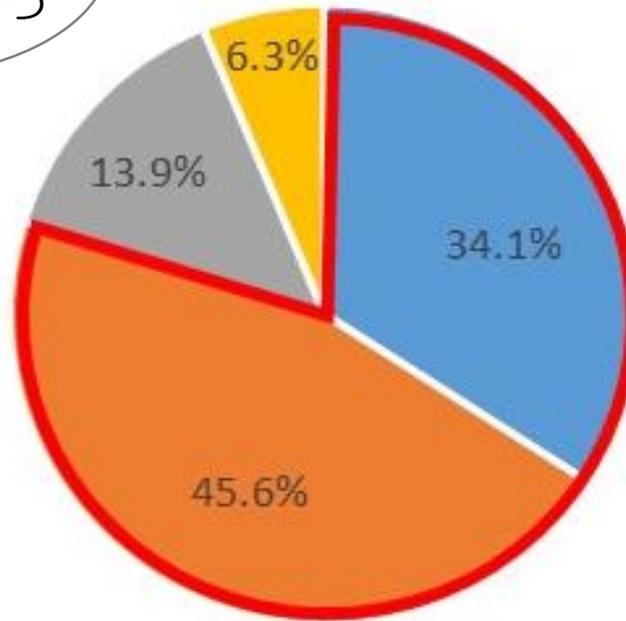


お肉が硬くて  
子どもが  
食べてくれない

温めなおすと  
お肉が  
硬くなっちゃう



Q,肉や魚をやわらかくする調味料を  
使ってみたいと思いますか？



約8割の人が  
興味あり！

■ぜひ使用したい ■やや使用したい ■あまり使用したくない ■全く使用したくない

# 消費者ニーズ②



多くの人々が「肉をやわらかくする事」に関心がある！！



「あのニュースで得する人損する人」



テレビ朝日「林修の今でしょ！講座」



日本テレビ「真実解明バラエティー！トリックハンター」



日本テレビ「あのニュースで得する人損する人」



NHK「ためしてガッテン」

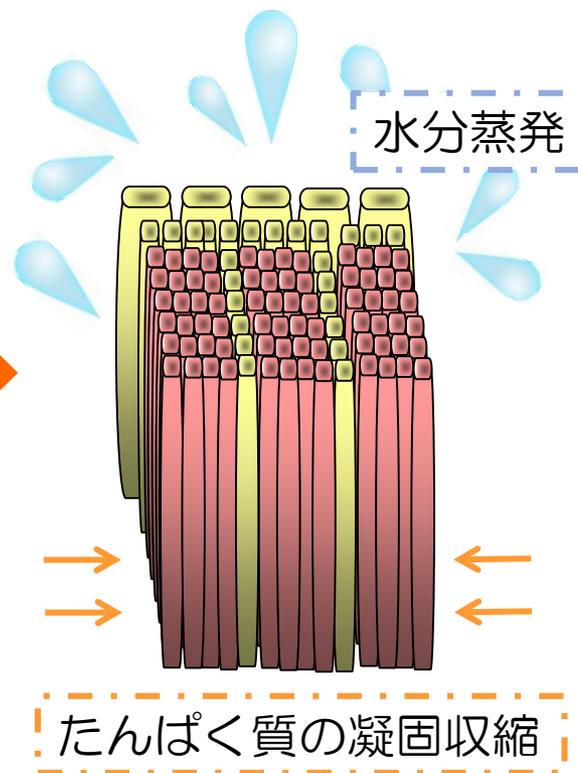
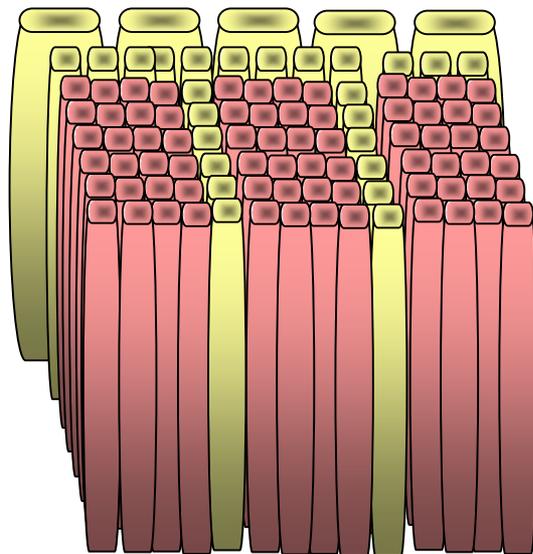
お肉をやわらかくする方法はテレビでも多数紹介



# お肉は加熱するとなぜ硬くなるの？



## 食肉の構造



加熱するとお肉が固くなる主な原因は、  
お肉のたんぱく質の凝固及び熱収縮によるもの



# お肉をやわらかくする方法 3種類



## 繊維を切る

- 果物や野菜酵素・麴酵素
- 酵素製剤（食品添加物）

### メリット

- 短時間でやわらかくなる。
- 歯切れの良いやわらかさになる。

### デメリット

- 肉本来の味・食感が消えている。
- 肉の水分が抜けてパサついてしまう。

## 膜を作ることで肉汁を閉じ込める

- 砂糖、片栗粉

メリット ・手軽に出来る

デメリット ・メニューが限られてしまう。

## 水を抱き込むことでやわらかくする

## 果実のチカラ

### メリット

- お肉本来の食感を残しつつ自然なやわらかさに仕上げる。
- 味が変わらないので、和洋中間わず、さまざまな調理が可能。

### デメリット

- 漬け込みにやや時間がかかる。

# 果実のチカラ 4つのポイント



## 国産果実 梅のチカラで

お肉をしっとりやわらかく  
おいしくします

冷めた状態でもおいしく、  
温め直してもおいしい！

年齢問わず、家族みんなが  
おいしく食べられます

肉の持つ旨味成分を保つ  
ことでやわらかくなる！

酵素のように繊維を切らず、  
素材の良さを生かします

1回使い切りの小包装

測る手間なし。  
無駄なく誰でも簡単に使えます



こんなものがあつたんだ！という面白さを提供します



# 果実のチカラは、どうしてやわらかくなる？

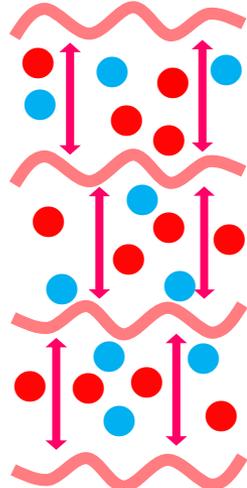
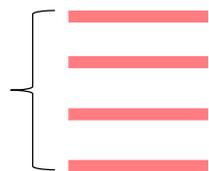


## 果実のチカラ (キティー品)

### 果実のチカラ 使用後

使用前

筋繊維



● = 果実のチカラ

● = 水

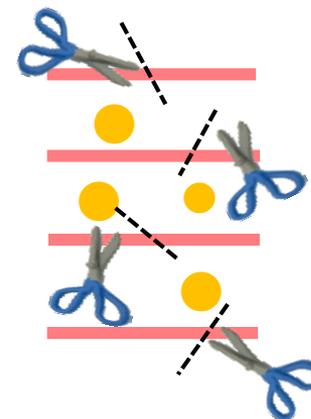
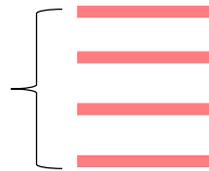
(保水で軟化)

## 他社商品 (A社品)

### A社品 使用後

使用前

筋繊維



● = でんぷん

(繊維を切って軟化)

やわらかくなるメカニズムが違うので

⇒仕上がりの食感、やわらかさも異なります！

# 売り場イメージ



精肉売り場で



調味料売り場で



味付け調味料と  
一緒に使ってもOK





# ご家庭での使用シーン

**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**  
ぷりぷり大きい海老に



**お肉や魚介の  
どんなメニューもワンランクアップ★**



# 製品仕様



商品名	果実のチカラでおにくやわらか 梅ソフト			
一般名	果実調味料			
原材料名	梅酢、食塩、デキストリン 発酵調味料、pH調整剤 *アレルギー物質・特定原材料無し			
包装形態	(3g×3包) ×10袋/化粧箱×10箱/ダンボール *冷暗所保管			
賞味期限	製造から18ヶ月			
製品写真	ダンボール		化粧箱	

# 鶏ムネ肉への効果

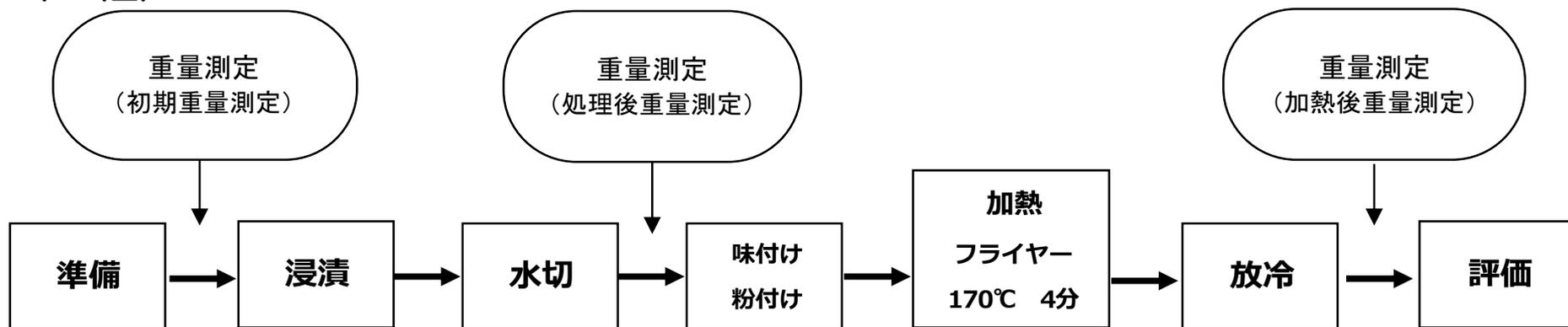


「果実のチカラでおにくやわらか 梅ソフト」と「A社」を使用して、浸漬時間別による鶏ムネ肉の唐揚げの効果を確認しました。

## 〈試験区〉

	処理区	処理濃度	液量	浸漬時間	以下、表記
①	無処理	—	—	—	
②	A社	対肉2.5% (粉のまま)	—	30分	A社30分
③	果実のチカラ 梅ソフト	3%	対肉35%	30分	梅ソフト30分
④	A社	対肉2.5% (粉のまま)	—	一晚	A社一晚
⑤	果実のチカラ 梅ソフト	3%	対肉35%	一晚	梅ソフト一晚

## 〈工程〉

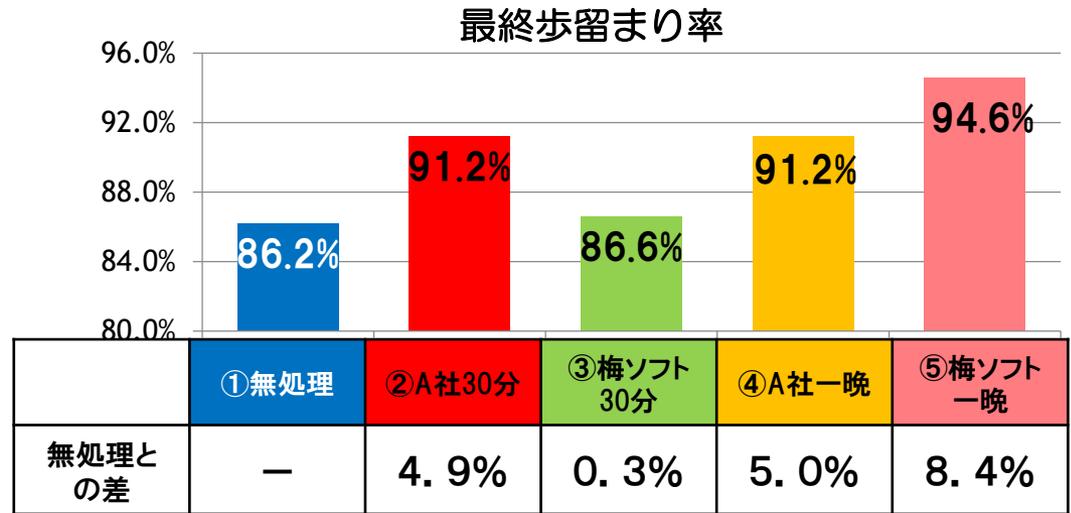


# 鶏ムネ肉への効果 〈結果〉



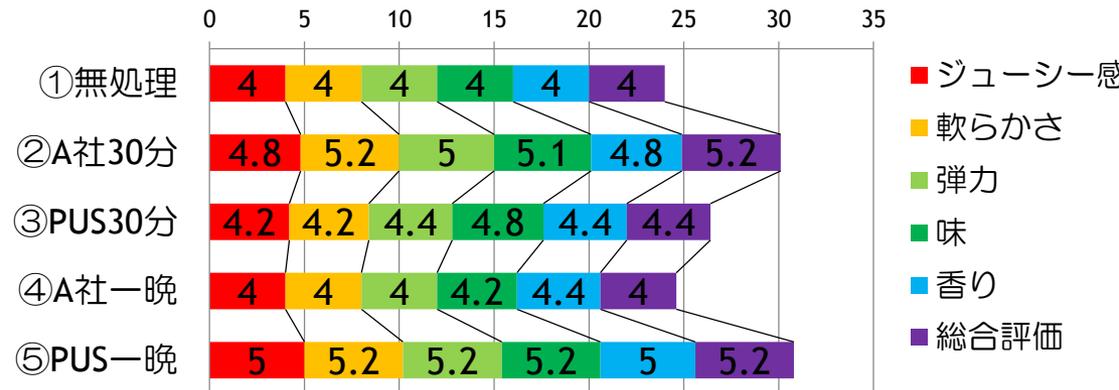
## 〈加熱後歩留まり〉

「果実のチカラでおにくやわらか  
梅ソフト」を一晩浸漬する事で  
最大8.4%向上しました。



## 〈官能評価〉

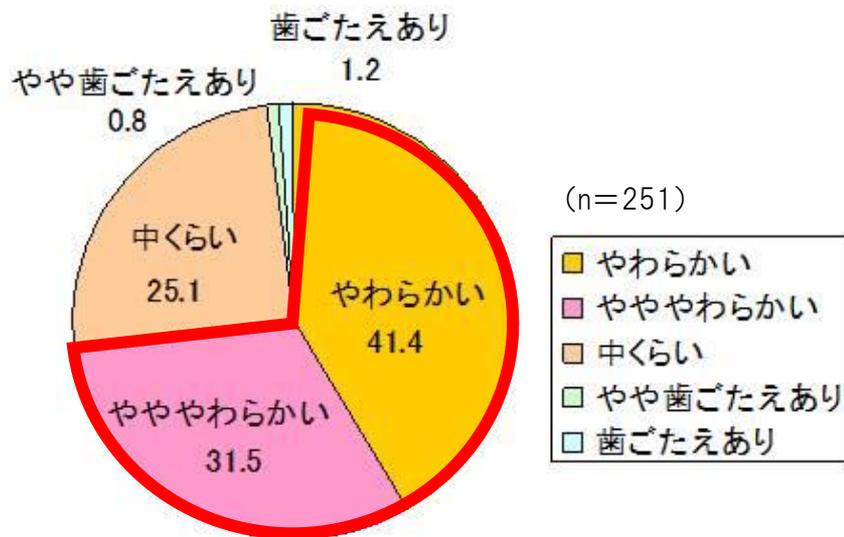
「果実のチカラでおにくやわらか  
梅ソフト」を一晩浸漬する事で、  
「ジューシー感」や「風味」の改善効果  
が得られました。



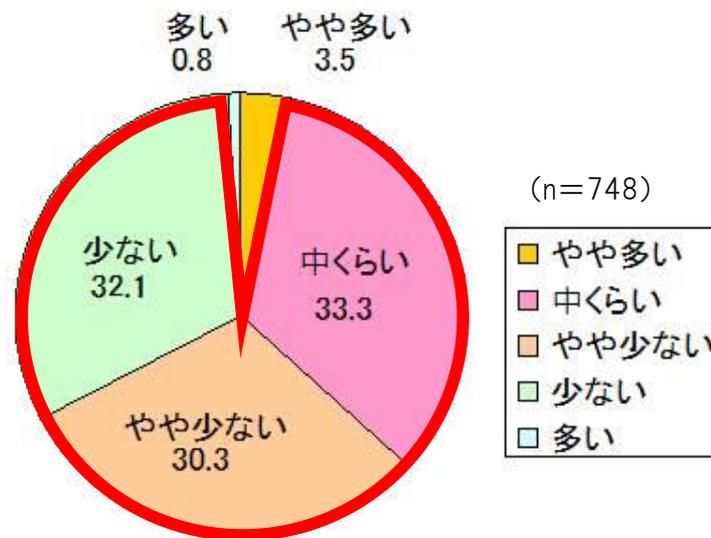
「果実のチカラでおにくやわらか 梅ソフト」は、30分で食感改善効果が得られますが、一晩浸漬することで「ジューシー感」や「風味」を更に高めおいしく仕上げることができます。



## ＊好みのやわらかさ＊



## ＊好みの脂身の量＊



データ：日本食肉総合消費センター 調査[平成22年6月調査]

- 肉のやわらかさの好み  
「やわらかい」「やややわらかい」合わせて7割強が「やわらかい」肉を好むという結果
- 肉の脂身の量の好み  
「少ない」「やや少ない」合わせて6割強が「脂身少なめ」の肉を好むという結果  
「中くらい」合わせると95%以上が脂身が多い肉を好まないという結果

食肉は「**やわらかく**」、  
「**脂身は少なめ**」が好まれている。

