カラダにオイシイ、キットイイ。

Kitti

ヴィネッタ®

VINETTA

ぶどうのチカラで、肉や魚介の食感をふっくらジューシーに。

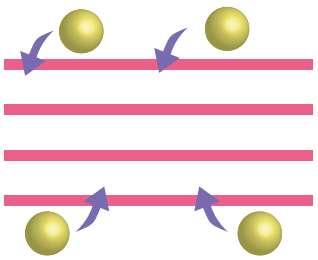
お肉、やわらか。
魚介ふっくら。
果実のチカラ。

果実調味料 | 業務用

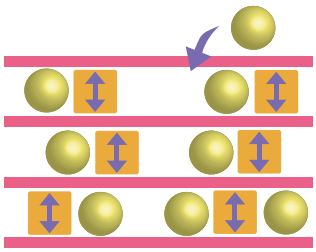
お肉・魚介をおいしくやわらかくします。

- 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・イカ等魚介類にもご使用できます。
- 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水溶液が浸み込みます。



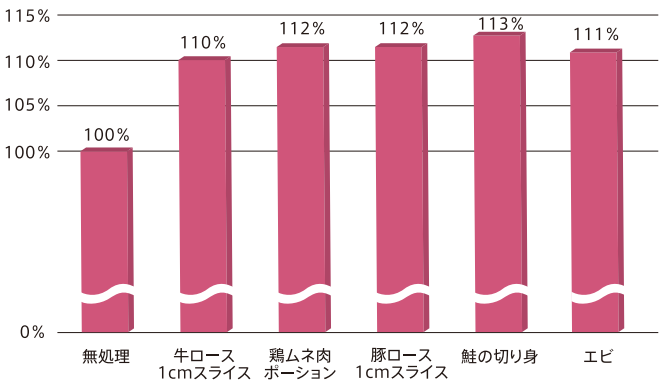
ヴィネッタの中の有機酸と食塩のチカラで、水分を引き寄せ、逃がしません。

加熱後に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％水溶液で2時間浸け込み、スチームコンベクションオーブンで焼成した場合）

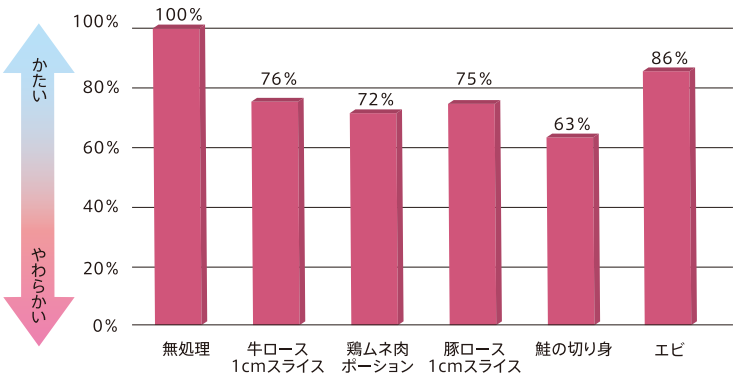
歩留まり

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。



■浸け込み時間の目安

肉の種類		用途例	肉の大きさ	漬け込み時間
鶏	モモ	焼き鳥	一口大	2時間～
	ムネ	唐揚げ	一口大	2時間～
豚	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～
牛	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～
その他	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浸け込み時間を長くしてください。
長く浸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

浸け込み液量は、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。
ヴィネッタだけで浸け込んでから、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が、体には無害なのでご安心ください。

Q5. 一晩など長く浸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、長く浸け込んでもお肉はボロボロになりません。

Q6. できるだけ短時間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浸け込んだり、袋に入れて揉みこんだりすると
早く浸み込み、短時間で仕上がります。

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2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）

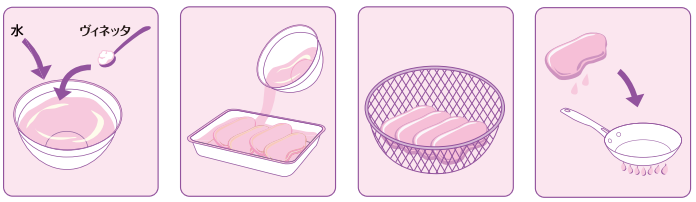
■ アレルギー物質：なし

■ 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、お早めにご使用ください。
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

■ 使い方



ヴィネッタ2～4%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。

＊「浸け込み」「タンブリング」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、キットイイ。
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。
!!!!!!!!!!!