



業務用
500g



「やわらかしっとり調味料(速効タイプ)」は、たった10分のつけ込みで、お肉やお魚の自然な食感をそのままに、食べやすいやわらかさにする食感改良剤です。食塩相当量がとても低く異風味も少ないので、様々なメニューで食事のおいしさと楽しみを提供できます。

栄養成分表示(100g当たり)		アレルギー情報
エネルギー	206kcal	特定7品目:なし
たん白質	4.4g	特定に準ずる21品目:なし
脂質	1.0g	
炭水化物	47.3g	
食塩相当量	0.2~1.3g	※カリウム.....17,800mg
		※リン.....11.5mg

使い方

- 1 水または調味液に本品をよく溶かしてください。本品の使用量は肉・魚100gあたり1.5gが目安です。
- 2 食材(肉・魚)の表面全体が浸るように①を加え、冷蔵庫で10分以上つけ込んでください。
※前日仕込みも可能です。
- 3 所定のつけ込み時間が経ったら液切りし、いつも通り調理してください。
※本品を使用した肉類は、十分に加熱してください。



[肉の場合]

肉や魚はもちろん、野菜も含め幅広い食材でお使いいただけます
※冷凍素材にもお使いいただけます



● 鶏・豚・牛 ●



● 魚介類 ●



● 根菜類 ●

病院・高齢者施設給食に携わる
栄養士の皆さま!

- ✓ 毎月のイベント行事食
- ✓ 低栄養予防の工夫
- ✓ 減塩、スチコン調理など、6,000種以上のレシピ

などのお役立ち情報をお届けします。



2次元コードを読み取って、「追加」で登録完了です。



LINE AJINOMOTO 業務用 LINE公式アカウント 配信中!

今すぐ 友だち登録を。

Eat Well, Live Well.



病院・高齢者施設向け

つけ込み10分で やわらかしっとり 調味料 速効タイプ

- Point.1 自然なやわらかさ!
- Point.2 食塩相当量 0.02g! (食材100g当たり)
- Point.3 10分で効果を発揮!

下ごしらえに加えるだけで やわらかしとりに!



お魚に!



お肉に!



お野菜にも!

食べやすさと
おいしさの両立、
現場の人手不足…



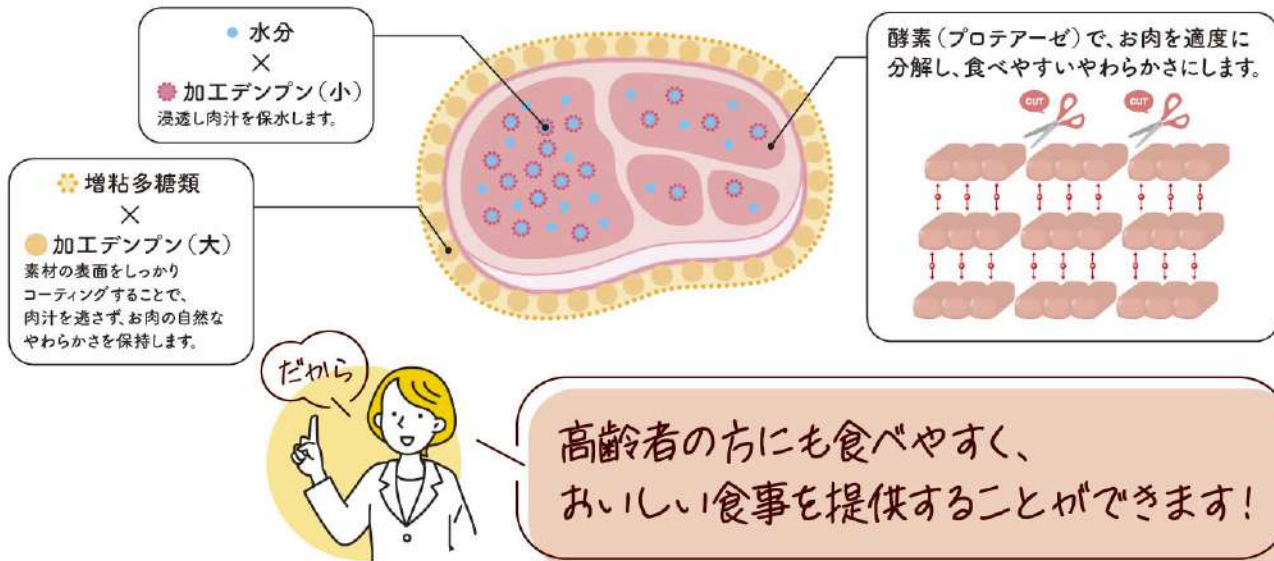
「やわらかしっとり調理料」が
施設のお悩みに
お役立ちします!



Point.1

おいしくて、自然なやわらかさ!

独自の配合技術で食材をしっかりコーティングすることで、加熱しても肉汁を逃さず、自然なおいしさとやわらかさを保ちます。



Point.2

食塩相当量は0.02g!

お肉100gに対して、製品1.5%を使用した場合、食塩相当量はわずか0.02gです。

使用時の食塩相当量比較	やわらかしっとり調理料	A社(軟化剤)	B社(重曹)
持ち込み量 ※食材100gあたりに、推奨添加量を使用した場合(つけ込み液分全量含む)	0.02g	1.55g	0.70g
製剤100gあたり	1.3g	55.6g	69.6g
推奨添加率	1.5%	3.0%	1.0%

※栄養成分表示を元にした計算値

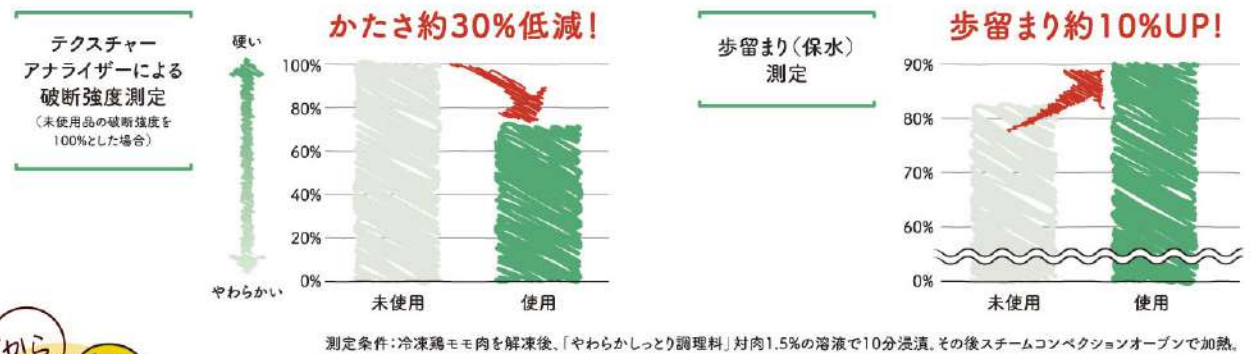
献立の邪魔
にならず、
幅広い料理に
使えます!



Point.3

わずか10分で効果を発揮!

最短10分のつけ込み時間で、やわらかさ、歩留まり双方で効果を発揮します。



手間のわかる下ごしらえは不要。短時間で仕込みができます!
(添加量とつけ込み時間で、やわらかさの調整も可能です)

食材やメニューに応じて様々な使い方が可能です。



水に溶かして
素材をつけ込む

使用量
素材に対して1~2%程度

目安液量
20%(肉類)/100%(魚類)



煮汁に溶かして
素材ごと加熱する

使用量
煮汁に対して0.5~1%程度



野菜に
直接ふりかける

使用量
野菜に対して0.5~1%程度



素材に
直接混ぜ込む

使用量
素材に対して0.5~1%程度

目安液量
溶けきる程度の量

その他ポイントと
注意点

- 加熱時間や添加量は、お好みでご調整ください。
- 水の量を変更される場合、溶液濃度が薄まりすぎないようにご注意ください。
- 根菜類は褐変し変色することがございますが、健康に影響はございません。