

よくいただくご質問をまとめました!

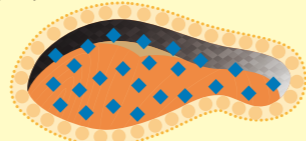
# 製品の Q & A

Q 冷凍魚には使えますか?

短い時間で効果を発揮できるため  
直接粉をまぶしての使用が可能です。  
少量の油でなじませていただくと、  
より均一にまぶすことができます。

※冷凍魚のつけ込みは、液が凍ってしまい効果が出づらくなるので推奨しておりません。

NEW コーティング技術 × NEW 軟化技術  
● 増粘多糖類の膜 ◆ アルカリ性の素材  
● 加工デンプン



A

Q どのくらいやわらかくなりますか?

厚みや素材にもよりますが、10分のつけ込みでかたさは30~50%程度※  
低減します。添加量とつけ込み時間でやわらかさの調整も可能です。

※鶏もも肉、豚ロース肉での検証例。「やわらかしっとり調理料」対肉1.5%の溶液で10分浸漬後液切りし、  
スチームコンベクションオーブンで加熱。その後テクスチャーアナライザーで破断応力を測定。

A

Q 「やわらかしっとり調理料」の栄養価計算は必要ですか?

食塩相当量は少量となりますが、各施設の基準にて計算をお願いいたします。

お肉100gに対して製品1.5%を使用した場合、食塩相当量は0.02g(平均的なお肉の使用量70gに対して製品1.5%を使用した場合、  
食塩相当量は0.01g)ですので、非常に少量となります。味付けの調整などは、各施設の基準にあわせていつも通り行ってください。

A

Q 下味を付けるのに1時間置いています。  
「やわらかしっとり調理料」も入れて10分以上つけ込んだらどうなりますか?

10分以上つけ込んで問題はありません。

つけ込み時間が長くなるほど徐々にやわらかくなっていきますが、お肉がぼろぼろになってしまうようなことはありません。  
やわらかくなりすぎてしまう場合は、添加量を減らしてご使用ください。

A

Q 肉を焼いた後に赤みが残りますが、改善策はありますか?

健康への影響はありませんが、気になる方は下記対策をご参照ください。

製品に配合されているアルカリ素材が原因で、加熱しても赤みが保たれる場合がありますが、健康への影響はございません。  
お肉の状態などにもよりますが、pHが高いほど赤色化が起こりやすいため、添加量が多い場合は発生しやすい傾向があります。

【対策】①添加量を減らす ②粉をしっかり分散させる ③調味付けで使用する

A

## 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」登録完了です。



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.

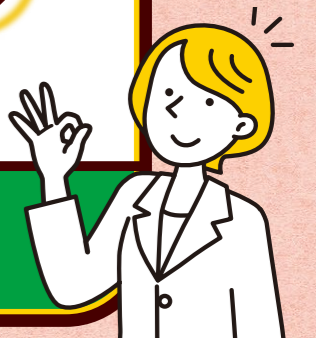
# Aj

AJINOMOTO

病院・高齢者施設向け

## つけ込み10分で やわらかしっとり 調理料 速効タイプ

### 使いになしBOOK



Point.1  
自然な  
やわらかさ!



Point.3  
10分で  
効果を発揮!



Point.2  
食塩相当量  
0.02g!  
食材100g  
当たり



「やわらかしっとり調理料(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さを提供できます。

エネルギー	206kcal
たん白質	4.4g
脂質	1.0g
炭水化物	47.3g
食塩相当量	0.2~1.3g

アレルギー情報	※カリウム .....17,800mg
特定7品目:なし	※リン .....11.5mg
特定に準ずる21品目:なし	

# 肉・魚介類メニューに!

素材	鶏肉・豚肉・牛肉			魚			貝・甲殻類	
形状	厚切り・薄切り			ミンチ	切身			
メニュー例	チキンソテー とんかつ	回鍋肉 生姜焼き	唐揚げ	ハンバーグ 松風焼き	塩焼き	煮魚	つけ焼き (幽庵焼き)	あさりご飯 海鮮ピラフ
使い方	テクニック①		テクニック②	テクニック③	テクニック④	テクニック①	テクニック②	テクニック①
つけ込み時間の目安	10分以上	10分以上	10分以上	10分以上	テクニック① 10分以上	テクニック④ 0分	10分以上	10分以上
食材量に対して 製品使用量の目安 〔「やわらかしっとり調理料」(%)〕	1~2	1	1~2	0.5~1	1~2		1~2	
食材量に対して つけ込み液の目安 (水又は調味液(%))	20	20	-	適量 (「やわらかしっとり 調理料」が 溶ける程度の量)	100	-	100	
溶液濃度(%)	5~10	5	-	-	1~2	-	1~2	
上手に使いこなす ポイント	仕込み量に合ったサイズの調理器具をご使用ください。 ・食材の仕込み量やホテルパンの大きさによって加える水溶液の量を調整してください。 その際は溶液濃度が変わらないようにご注意ください。							



## テクニック①

水に溶かし、  
素材をつけ込んだ後、  
つけ込み液をよく切る



## テクニック②

調味液や煮汁に溶かして  
素材をつけ込んだ後、  
つけ込み液をよく切る



## テクニック③

水、または調味液に溶かして、  
素材に直接混ぜ込む  
※こねすぎると繊維が潰れて薄餅状になるので注意



## テクニック④

冷凍の魚に直接ふりかけ、  
均等に付着するように  
混ぜる

## 肉・魚の使用効果

<p>豚ロース薄切り肉</p> <p>OFF ON</p> <p>加熱による肉の縮みが 軽減されます!</p>	<p>鶏もも唐揚げ</p> <p>OFF ON</p> <p>歩留まりも良く、 ジューシーな唐揚げに!</p>	<p>松風焼き</p> <p>OFF ON</p> <p>ふっくら、ジューシーに 焼きあがります!</p>	<p>魚</p> <p>OFF ON</p> <p>パサつかず、 しっとり仕上がります!</p>
---	---	---	--

## 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。
- 水の量を変更する場合、濃度は薄まりすぎないようにご注意ください。
- 粘度の高い調味料に混ぜ込む場合、ダマが残らないようによく混ぜてください。

# 野菜メニューに!

素材	根菜 (大根・人参・かぶ・ ごぼう・じゃがいも)	アスパラ・ いんげん・ グリーンピース	乾物 (ひじき・切り昆布・ 切り干し大根)	根菜 (ごぼう・れんこん・ じゃがいも)	葉物野菜 (小松菜・白菜)	玉ねぎ
形状	厚切り・乱切り	カット無	-	薄切り・細切り	-	薄切り
メニュー例	ふろふき大根 添え野菜	添え野菜	ひじきの煮物 切干大根の煮物	きんぴら ごぼうのうま煮	お浸し 和え物	ソテー
使い方	テクニック①		テクニック②		テクニック③	
つけ込み時間の目安	0分					
食材量に対して 製品使用量の目安 (「やわらかしっとり調理料」(%))	1 ※薄切りの場合は0.5~1		0.5~1		0.5~1	
食材量に対して つけ込み液の目安 (水又は調味液(%))	100		-		-	
溶液濃度(%)	1~2		-		-	
上手に使いこなす ポイント	仕込み量に合ったサイズの調理器具をご使用ください。 ・食材の仕込み量やホテルパンの大きさによって加える水溶液の量を調整してください。その際は溶液濃度が変わらないようにご注意ください。 「やわらかしっとり調理料」の使用量、加熱時間はお好みで調整ください。 ・冷凍野菜にも、生鮮野菜にも効果がありますが、生鮮野菜の方が柔らかくなります。 ・煮崩れしやすい野菜を入れる場合は、調理時間をいつもより短めにすることをおすすめします。 ・厚みの違う野菜を入れる場合は、薄いものは後から入れると、見た目きれいに仕上がります。					



## テクニック①

水に溶かして  
野菜を漬けたまま加熱  
(添加率が1.5%以上の場合、糊化した澱粉が付着しやすくなりますが健康への影響はございません。)



## テクニック②

調味液や煮汁に溶かして  
素材をつけ込み加熱



## テクニック③

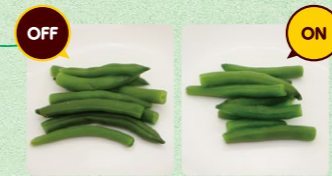
野菜に  
直接ふりかけて加熱

## 野菜の使用効果

ふりかけ、水溶液

つけ込み時間  
不要

色鮮やかな仕上がりに!



煮物

つけ込み時間・  
汁切り不要

味染みが早く、調理時間も短縮!



- 1 冷凍野菜(根菜・葉物野菜など)がやわらかく仕上がります。  
※煮汁のpHが高くなる(アルカリに傾く)ことで繊維がやわらかくなります。  
※生鮮野菜にも効果があります。
- 2 アクが抜け、野菜本来の甘味が引き立ちます。  
※アルカリの効果で野菜の細胞のつながりを緩め、  
そこからアクが流出し同時に野菜の甘味が内側から出てくるためです。
- 3 緑の野菜が彩りよく仕上がります。  
※食材に含まれるクロロフィルにアルカリが反応するためきれいな緑になります。



ごぼう・れんこん・たけのこ等の  
褐変について

製品の特性上、アクの強い根菜類は  
食材に含まれるポリフェノールが  
アルカリに反応しやすく褐変する  
場合があります。いずれも健康に  
影響はございません。  
色の濃い調味料(醤油など)を  
使用すると変色が目立ちにくくなります。

