

# 今までになかった！新しい結着剤

ひき肉用結着保水剤【ジューシーミート職人】

## ジューシーミート職人

JUICY MEATSYOKUNIN

お肉に  
添加するだけで  
抜群の効果

無料サンプル  
進呈中



【ハンバーグ】



【ソーセージ】

こんな課題をお持ちの方にオススメ！！

- ・ ひき肉をしっかりと結着したい
- ・ ジューシー感を出したい
- ・ ひき肉の畜肉臭が気になる
- ・ リン酸塩フリーだけど弾力のある商品を作りたい
- ・ 温度、時間を気にせず簡単に使えるものが欲しい

これ一つで  
**解決!!**

ただいま無料サンプル進呈中！お気軽にお問い合わせください

カラダにオイシイ、キットイイ。

**Kitiñ**

【製造者】  
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：03-6457-7992

# ジューシーミート職人とは？

リン酸塩フリーの加工食品需要が高まる中で本製品は「**リン酸塩不使用**」の結着剤です。

酵素で結着させる訳ではないためチルド製品にも使用が可能となっております。

## ■ご使用方法（ソーセージ例）



## ■推奨添加量

対肉	0.5~1%
----	--------

## ジューシーミート職人使用方法

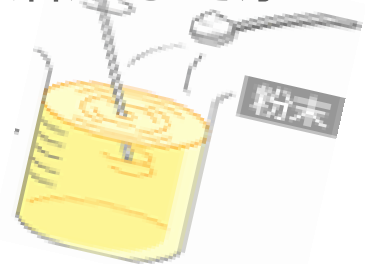
### ○混ぜ込み(粉を直接お肉に投入)

ジューシーミート職人を対肉1%添加してください。  
＜例＞肉1kgに対し**10g**添加。

### ○ピクル液に添加(液体と混ぜて添加)

既存のピクル液に対肉1%になるよう溶かして添加してください。

※お肉に直接添加又はピクル液に溶かして添加してください。



# ジューシーミート職人

JUICY MEATSYOKUNIN

- 形状：粉末
- 賞味期限：製造日より未開封1年（要冷蔵）
- 荷姿：8kg（800g×10袋/ダンボール）
- 最終表示：（未加熱）pH調整剤、VC、酵素、（一部に豚肉を含む）  
（加熱済）pH調整剤、VC、（一部に豚肉を含む）
- 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、お早めにお使いください。  
衛生上、一度使用した水溶液は再使用しないでください。