

カラダにオイシイ、キットイイ。

Kitiñ

スジまでやわらか職人

SUJIMADE YAWARAKASYOKUNIN

もっとやわらかく、もっとおいしく。
本来の味わいはそのままに、優れた効果を発揮します。

お肉、魚介、野菜、
どんな食材も
やわらかふっくら。



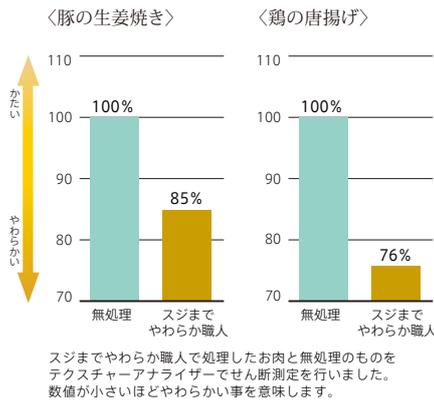
食品添加物

酵素・pH調整剤製剤 業務用

独自の軟化効果＋酵素のチカラで、頑固なお肉も歯切れよくします。
 味わいUPはもちろん、調理時の手間やコスト低減にも役立ちます。

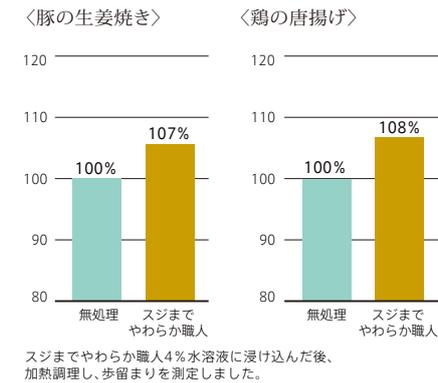
歯切れよく、 よりやわらかく。

お肉の歯切れを良くしたい時、従来品[※]に比べて少ない添加量でも効果を発揮します。[※]キティー内比較



焼き縮みを抑え、 ふっくらジューシー。

酵素使用でもお肉がパサつくことなく、ふっくらジューシーな焼き上がりを実現。加熱後の歩留まりが向上し、ボリュームあるメニューに仕上がります。



「スジまでやわらか職人」は、

温度・時間の調整が不要のため、誰でも均一に使用することが可能です。

煮る・焼く・揚げる・蒸す、どんな調理にも対応できます。

また、一般的な酵素製剤と違い歩留向上能力にも長けています。

■お肉がやわらかくなるメカニズム

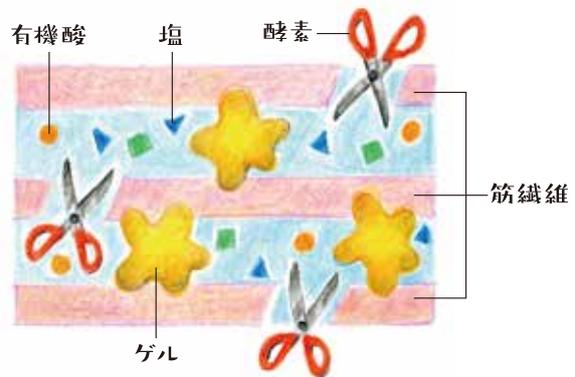
1

有機酸のチカラでお肉の中に水分を引き寄せます。
 (クエン酸など有機酸のチカラ)



2

塩のチカラでたんぱく質の形を変えて(ゲル化)、水分を閉じ込めます。
 また酵素のチカラでお肉のスジや繊維を切ります。

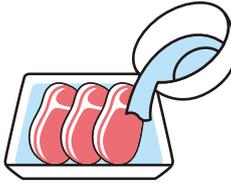
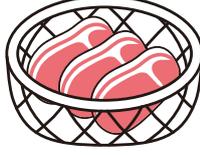
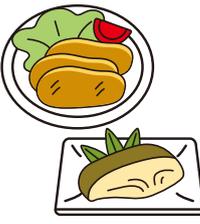
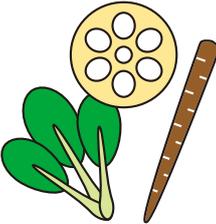


3

閉じこめられた水分により、お肉などの食材がやわらかくジューシーになります。
 また酵素によってお肉のスジや繊維を切ることでかみ切りやすい食感になります。



■ ご使用方法

	STEP1	STEP2	STEP3	STEP4
肉・魚介類 	浸け込み液の作成  ※3%水溶液を作成する	浸漬  生のお肉、お魚を 30分～一晩浸漬する	水切り  ゼルなどを使い水を切る	完成  いつも通り味付け加熱する
野菜全般 	調味液の作成  ※1%水溶液を作成する	調理  調理液に 野菜を入れてボイルする	完成 	

※使用濃度は下記早見表をご参照ください。

*「浸け込み」「タンプリング」などの処理をしたお肉・魚介類は中心部まで十分に加熱してください。

*ごぼうやレンコンなどは変色することがありますが、野菜成分由来のものでございますのでご安心ください。

■ 対象食材 / 畜肉(牛・豚・鶏・羊・ホルモン等)、魚介(エビ・イカ・魚等)、野菜全般

■ 調理方法 / 焼く、煮る、揚げる、蒸す等



■ 浸漬時間の目安



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。

■ 濃度早見表

3%水溶液で浸漬する場合

肉・魚介	水の量	スジまでやわらか職人
500g	250ml	大さじ1/2(約7g)
1kg	500ml	大さじ1(約14g)

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。

1%水溶液でボイルする場合

水(調味液)	スジまでやわらか職人
1.5ℓ	大さじ1/2(約7g)
3ℓ	大さじ1(約14g)



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。スジまでやわらか職人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. スジまでやわらか職人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？

A2. スジまでやわらか職人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。赤い色は無害ですが、気になる場合はお肉に色が付く料理でお使いください。

Q3. できるだけ時短で仕上げる方法がありますか？

A3. 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短時間で浸み込みます。

■他商品のご紹介

「食品添加物は
使用したくない」
という方には

ヴィネッタ
VINETTA



「酵素は
使用したくない」
という方には

ヴィネッタライト
VINETTA LIGHT



「ご自宅で
使用したい」
という方には

こちらで販売中
amazon



●栄養成分表(100gあたり)

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	カリウム
129kcal	1.1g	0g	0.2g	31.8g	28.3g	71.9g	16.8g

※1

※2

※3

※4

※1 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)によるエネルギー換算係数:たんぱく質4;脂質9;炭水化物4

※2 窒素・たんぱく質換算係数:6.25 ※3 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)による計算式:100・(水分+たんぱく質+脂質+灰分) ※4 計算式:ナトリウム×2.54

スジまでやわらか職人

SUJIMADE YAWARAKASYOKUNIN



■ 形状: 粉末

■ 賞味期限: 製造日より未開封1年(冷暗所)

■ 荷姿: 6kg(500g × 12袋/ダンボール)

■ 食品に使用した場合の表示例: 活性が残存する場合…pH調整剤、酵素、(一部に乳成分を含む)
活性が残存しない場合…pH調整剤、(一部に乳成分を含む)

■ 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。

●ご使用方法の動画は
こちらからご覧いただけます。



●販売者

カラダにオインイ、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
TEL: 03-6457-7990 FAX: 03-6457-7992
<http://kitii.co.jp>

●サンプル・お問い合わせは下記へ