

ifia JAPAN 2008
5月21～23日(東京ビッグサイト)
第13回 国際食品素材 添加物展

期間中の来場者数は 32,245 名でした。
ご来場ありがとうございました！

多くのお客様が「梅ソフト」にご興味をもってくださいました。



★新登場の梅ソフトに大注目！

梅ソフトはキティーイチオシの梅酢調味料です！
歩留りアップ効果がさらにパワーアップ！



★お客様からより多かったですご質問にお答えいたします。

Q1 梅のすっぱさは残っているのですか？

A ご安心下さい、加熱工程を経ていますので残っておりません。

Q2 梅の風味はお肉に移りませんか？

A 梅の風味はつきません。

Q3 どうしてやわらかくなるの？

A 梅に含まれる豊富なクエン酸などが働いています。

Q4 どうして梅酢を選んだのですか？

A 出来る限り国産原料で作りたいと思い、梅酢を選びました。(主原料の梅酢は和歌山県で作られています)

Q5 肉以外に使えるの？

A エビ・イカなど魚介類にも使えます。

Q6 本当にやわらかくなるのかなあ？

A やわらかくなります。是非一度お試しください。



梅ソフトは魚介類にも使えますよ！
特にエビには驚きの効果があります。
加熱後のエビはひとまわり大きくなります！



※無料サンプルをご希望の方はお気軽にこちら(info@kitii.co.jp)までご連絡下さい。