

インターネット運動企画 「ヒットの予感」 これから「ヒット」しそうな製品をご紹介します!

お肉と魚介が驚きのやわらかさに

粉末梅ソフト

食材をよりおいしく!

粉末梅ソフト

粉末タイプ

鶏の唐揚げ

粉末梅ソフトを使うとボリュームアップします



無処理 粉末梅ソフト処理

梅のちからでお肉と魚介をやわらかくおいしく

株式会社キティーが販売する「粉末梅ソフト」は、国産梅酢を主原料にした、歩留まり(ボリューム)アップの優れたもの。鶏・豚・牛肉はもちろん、切り身魚にも効果的で、しゃぶしゃぶ肉やモツにもおすすめ。素材の味をほとんど変えずにおいしくなる。肉のpHを弱酸性から中性付近にすることで水和力が高まり、加熱時の肉の焼き縮みが少なく肉がやわらかくなると、利用者には好評だ。液体タイプもあるので用途にあわせて使用できる。まずは気軽に問い合わせを。

ポイント ◆梅ソフトの効果◆

- お肉・魚介類をやわらかくします。
- 歩留まりが向上します。
- お肉・魚介類の臭みを抑えます。

株式会社キティー <http://www.kitii.co.jp/>

キティー 梅ソフト

検索

そのままでも美味しい!カラットキムチ

ビールのつまみにピッタリ!



キムチのパワーで夏を乗り切る!

便利で美味しくムダがない「カラットキムチ」

キムチに含まれる乳酸菌をいかすため、独自の減圧乾燥法で仕上げ水分を飛ばした。生キムチを濃縮し旨みや香りが楽しめる。常温で保存ができ、袋はファスナーつきで必要な分だけ取り出し、ラーメンや鍋物などのトッピングに便利で美味。ビールやお酒のおつまみに、受験勉強や防災食、スポーツ、山登り等にカプサイシンがここ一番のキムチパワーを引き出してくれる。スーパー、コンビニ、有名店で購入できる。

パウゼーション カラットキムチ

8g 20g 50g 45g PET 1kg(業務用)



八尋産業は経済産業省中小企業庁から2009年「元気なモノ作り中小企業300社」「キラリと光るモノ作り小規模企業」部門に選ばれました。

八尋産業株式会社 info@yahiro.co.jp  
〒505-0013 岐阜県美濃加茂市下米田町信友323-1  
TEL: 0574-26-3981 FAX: 0574-26-7404

八尋産業株式会社

検索

とにか



仔犬(クラ)

本間...  
で焦げ...  
エスト...  
に伝わ...  
も焦げ...



業務層のよ  
大型サ  
は不可  
え、スビ  
より商  
に問い

本間