

# 日食優秀食品機械資材・素材賞を受賞しました

## 素材部門

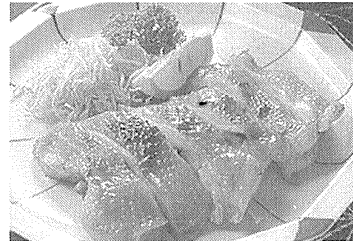
### 粉末梅ソフト

キティー

## 肉・魚の付加価値アップ



「粉末梅ソフト」アルミ袋



鶏照焼

キティーの「粉末梅ソフト」は、梅を塩漬けた後に抽出される梅酢を利用した調味料で、肉・魚介類をやわらかくするとともに、臭みを抑えて本来のおいしさを引き出す。使用しても梅の味や香りは全くしない。食品添加物製剤ではないことも特徴だ。商品の付加価値や歩留まりを向上させるのに役立つ。

使用方法は、水と「粉末梅ソフト」を96対4の割合で希釈して濃度4%の溶液を肉・魚介類が完全に浸る程度の量だけ作り、そこに30分から一晩漬漬。その後30分ほど上げて溶液を切り、そのまま調理する。例えば、200gの豚カツの場合、100gの溶液に肉を浸して冷蔵庫で3時間寝かせた後、溶液を切って肉

に衣を付けて揚げれば、ジュシーな豚カツができる。主原料の梅酢は、和歌山県の梅干しメーカーが梅干しを作る際に副産物としてできたものを使用している。このためこの梅酢を原料にしている「粉末梅ソフト」は、原料原産地から加工までの生産履歴の確認が可能だ。

同社が環境問題の取組みとして、梅酢を利用した商品開発を行う中で完成したのが、「粉末梅ソフト」だ。紀州梅で知られる和歌山県では、毎年自干し（塩漬け梅干し）が2万7500tで作られるが、その際に梅酢も1万1000tできる。梅酢は高濃度の食塩や有機酸が含まれており、簡単に浄化処理ができないため、これまで調味料として

「このほど当社が開発した「粉末梅ソフト」が「第14回日食優秀食品機械資材・素材賞」を受賞したこと、心より御礼申し上げます。肉、魚をおいしく、やわらかくする調味料シリーズ



朝木宏之社長

### 「食事の喜び」を感じて

め、海洋投棄などの問題が発生していた。「粉末梅ソフト」は、この問題解決に

(木下猛統)

を通じて、「肉、魚をやわらかくすることに」は「粉末梅ソフト」までを目指すが、高齢化が進む中、そして力低下によってお肉がかたくなって敬遠する方々に、魚などを提供して「食事をする喜び」を感じていただくことで社会に貢献したいと考えています。

今後については、日本国内だけでなく、海外、特にアジア地域へ食品事業を展開していきたいと考えている」としている。

また、例えば、SMなどで販売している梅干しの梅酢を使った「粉末梅ソフト」を、そのSMの弁当・惣菜の肉に使われることで、やわらかくおいしい付加価値の付いた弁当・惣菜を開発しながら、梅干しから出る未資源利用もするといった、SMの取り組み環境配慮にも貢献できる。

寄与する。

## 日食優秀食品機械資材・素材賞

【第3種副産物部】

日本食糧新聞 The Japan Food Journal

2011年(平成23年)7月13日(水曜日) (18)

お肉・魚介類をやわらかくおいしくします。  
消臭効果が抜群で、クッキングロスも減らします。

受賞  
日食優秀食品素材賞

### 粉末梅ソフト

粉末梅ソフトは、環境への取り組みを評価され、2011年度日食優秀食品機械資材・素材賞の(素材部門)で受賞しました。

○環境への取り組みから、原料にもこだわっています。当社は、環境問題の取り組みとして和歌山県の梅酢を利用した商品開発を行ってまいりました。主原料の梅酢は高濃度の食塩や有機酸が含まれており、簡単な浄化処理が出来ない為、海洋投棄が行われて環境問題となっておりました。和歌山県下の白干(塩漬梅干)27,500トンでその白干から梅酢が11,000トン廃棄されています。粉末梅ソフトは、その梅酢を有効利用し、少しでも環境問題に貢献していきたいという気持ちから生まれました。

お肉・魚介類をやわらかくおいしくする果実調味料です。

食品添加物製剤ではありません。歩留まり向上や、臭みを抑える効果もあり、惣菜やお弁当などの食品開発のお手伝いを致します。梅の味や香りは全くしないので、お肉や魚介本来のおいしさを提供できます。

\*梅の味や香りはありません。お肉、魚介に味は付きません。

→漬込みの後に醤油等で味付けをしてください。

\*アレルギー物質は含んでおりません。

\*特定原材料7品目及び準ずるもの18品目の計25品目を含んでおりません。

\*リン酸塩(食品添加物)は含んでおりません。

\*カルシウムの吸収を阻害するリン酸塩は含んでおりません。

\*タンパク質分解酵素は含んでおりません。

→漬込み過ぎてもお肉が溶けることはありません。

ぶどうのちから  
ヴィネッタ

酵素製剤  
やわらか職人

パイロタイプ  
ミートアップ

厨房でも大活躍!

果物の力をかりて、鶏肉、豚肉、牛肉、その他お肉全般、魚やエビ・イカの魚介類をやわらかくおいしくします。ヴィネッタは、高齢者向けソフト食にも人気で、介護施設、病院、飲食店様での実績No.1を誇ります。食品添加物製剤ではありません。

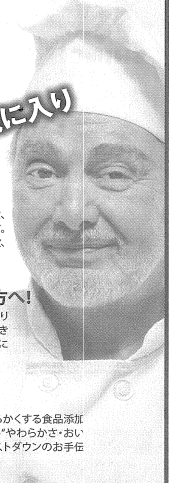
細かいスジまでやわらかくしたい方へ!

肉の中の細かいスジまでやわらかくしますので、じっくり煮込んだお肉の様なおいしさを実現します。また、焼き込みを加えて、(歩留まり向上効果)ジュシーなお肉になります。さらに、お肉の臭みを低減します。レトルト食材にもおすすすめです。

モツをやわらかくしたい方へ!

ミートアップは有機酸を主原料とした、お肉をやわらかくする食品添加物製剤です。果実由来成分がリン酸塩では味わえない「やわらかさ・おいしさ」をご提供します。抜群の歩留まり向上効果で、コストダウンのお手伝いをします。

シェフのお気に入り



株式会社 キティー  
〒160-0007 東京都新宿区荒木町5番地SEIビル  
TEL: 03-5312-5370 FAX: 03-5312-5388

●無料サンプルをお試し下さい。

詳しくはこちらから

<http://www.kitii.co.jp>

食肉加工メーカー、コンビニエンスストア、介護施設、大手ファミレスチェーン、デハ地下惣菜、機内食、居酒屋など、様々なシーンでお肉・魚介類をやわらかくおいしくするために使用されています。

# 第14回日食優秀食品機械資材・素材賞

# 3部門12製品決まる

# 日本食糧新聞

The Japan Food Journal  
**日本食糧新聞社**  
 東京都中央区八重洲1-9-9建物ビル  
 〒103-0028 電話03(3271)4815(代)  
 FAX03(3271)4818

編集・広告・購読  
 東京都港区西新橋2-21-2  
 第一南楼ビル(〒105-0003)  
 ☎03(3432)5700(大代表)  
 編集・広告 FAX03(3432)4888  
 購読 FAX03(3578)9432  
 ホームページアドレス  
<http://www.nissyoku.co.jp/>

購読料 半年32,424円  
 (前金制 税込)



NET 950g  
 テーオー食品(株)

食サ一チ  
<http://www.nissyoku.co.jp/db>

ドコモ au ソフトバンク  
 携帯公式サイト「食の情報源」  
  
 日本食糧新聞が  
 ゲータイで見られます！  
 ※一部コンテンツ有料

<http://nissyoku.newsmart.jp>

支社局	
北海道	☎011(613)3912 FAX 011(613)3913
東北	☎022(225)2721 FAX 022(265)0536
長野	☎026(232)7456 FAX 026(232)8496
静岡	☎054(289)5802 FAX 054(289)5803
中部	☎052(571)7318 FAX 052(571)7319
関西	☎06(6314)4181 FAX 06(6367)8650
中国	☎082(223)2535 FAX 082(223)1866
九州	☎092(291)1790 FAX 092(281)2170

©日本食糧新聞社2011年

日本食糧新聞社制定「第14回日食優秀食品機械資材・素材賞」の選考委員会が5月26日、東京・新橋の第一ホテル東京で行われ、機械部門5製品、資材部門3製品、素材部門4製品の計12製品が選ばれた。選考会には石谷孝佑委員長(日本食品包装協会理事長)をはじめ、8人の委員が出席し、各部門別の候補製品を審議した。受賞式典は7月13日午後2時から、同じく第一ホテル東京で「第15回業務用加工食品ヒット賞」の贈呈式・祝賀会と併せて開催される。会場では受賞製品のパネル展示や、安田定明武蔵野会長(日本べんとう振興協会会長)の「武蔵野の東日本大震災による災害と復興シナリオ」と題した講演も行われる。(涌井実)

## 第14回受賞製品(部門別五十音順)

### 機械部門

- プラスチック一体成型コンベヤベルト「サーモドライブ」  
イントラロックスエルエルシー
- サタケ光選別機「ピカ選」シリーズ サタケ
- 食品工程管理システム「食品向けモービルソリューション『ワンチェック』」 サトー
- トンネルフリーザーシリーズ 高橋工業
- 過熱蒸気発生ユニット「ヒートプラス」 マスダック

### 資材部門

- マルチレイヤー紙ラベル『ヨメルダーV3・V5』 共同紙工
- シュリンク包装容器(シュリンク包装卵) 日本シュリンク包装卵協会
- 環境対応高機能ウッド容器「エコウッド容器」 シンギ

### 素材部門

- 粉末梅ソフト キティー
- 減塩食品用調味料「ソルテイストRS」 キリン協和フーズ
- サツラクピュアプラン(濃縮殺菌ヨーグルトペースト) サツラク農業協同組合
- 新規コリン補給素材「ニチュGPC85R」 日油
- 「ネオリキッドGPC85」

## 業界の活性化に貢献

同賞は優秀な食品機械・関連資材・素材に おいて食品業界の発展を支えた製品を表彰する。顕彰と感謝の意を表す。

「98年に日本食糧新聞創刊55周年を記念し、資材・素材賞」の概要が創設された。

食品業界を支える「機械」「資材」「素材」の3部門で、市場の活性化や技術革新に

「日食優秀食品機械資材・素材に負うところが極めて大きく、品質とコスト面での競争は次の通り。」

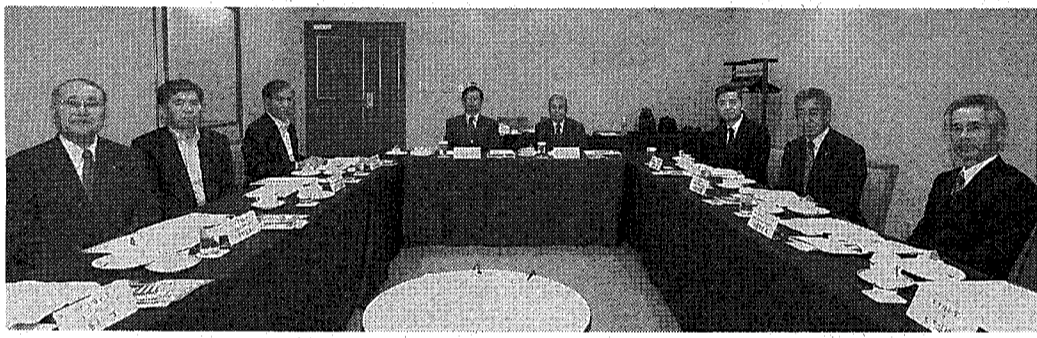
第一ホテル東京で行われた選考委員会

「日食優秀食品機械資材・素材に負うところが極めて大きく、品質とコスト面での競争は次の通り。」

選考方法 各業界

選考委員 (敬称略)

委員長 石谷孝佑  
 日本食品包装協会理事長  
 西川秀美・日本食品添加物協会専務理事、馬場良雄・明治取締役執行役員、濱田孝司・キッコーマン食品執行役員商品開発本部長、丸尾俊雄・日清製粉グループ本社技術本部取締役技術本部長、今野正義・日本食糧新聞社代表取締役社長



力はこの分野で決定的な優劣を決するものとなる。このため、食品業界をバックアップする機械と資材・素材分野の力強い発展を期して、顕彰と感謝を表すため制定された。

選考基準 ①食品

選考委員 (敬称略)

委員長 石谷孝佑  
 日本食品包装協会理事長  
 西川秀美・日本食品添加物協会専務理事、馬場良雄・明治取締役執行役員、濱田孝司・キッコーマン食品執行役員商品開発本部長、丸尾俊雄・日清製粉グループ本社技術本部取締役技術本部長、今野正義・日本食糧新聞社代表取締役社長