

●対象食材 鶏肉、豚肉、牛肉、その他お肉全般、魚やエビ・イカの魚介類に使用できます。



●使用方法

ヴィネッタ 2～4%水溶液を作り、お肉や魚介が完全に浸かるように浸漬して下さい。(タンブリング可)

※液量の目安はお肉重量の 30～50%です。

※ヴィネッタ 3%水溶液＝ヴィネッタ(粉末) 3g：水 97g



「漬け込み」「タンブリング」などの処理をした肉・魚介類は、中心部まで十分に加熱して下さい。



●原材料

ぶどう果汁、食塩、デキストリン、酵母エキス、pH調整剤、調味料(有機酸)

●食品へ使用した場合の表示例

果実調味料、調味料(有機酸)

●使用上の注意

- ・タレなどの調味料と併用すると効果が低下することがあります。
- ・衛生上、一度使用した水溶液は再使用しないで下さい。
- ・加工食品用原料にのみお使い下さい。
- ・開封後は速やかにご使用下さい。



●製品形態

500g アルミ袋 ×12/ ダンボール

製造者：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

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



ぶどうのちから  
**ヴィネッタ**

お肉をおいしくやわらかく



## ハニーマスタードのチキンフライ

やわらかジューシー

(4人分) 鶏手羽先 800g、卵 1 個、小麦粉 80g、サラダ油 適量

<調味料>はちみつ 大さじ 1、マスタード 大さじ 1、粒マスタード 大さじ 1、醤油 小さじ 1、塩 小さじ 1/4



- ①鶏手羽先を3%ヴィネッタ液に対肉重量50%(ヴィネッタ12g+水388g)で3時間浸漬し、ざるで水切りする。
- ②調味料を加えてもみ込む。
- ③鶏手羽先に溶いた卵、小麦粉の順に衣をつけ、160℃の油で約5分揚げる。最後に180℃高温の油で30秒ほど揚げカラッと仕上げる。



## エリンギのハッシュドビーフ

煮込み感アップ

(4人分) 牛モモ薄切り肉 300g、ドミグラスソース 400g、エリンギ 300g、玉葱 大1個、人参 1/2本、にんにく 3片

<調味料>赤ワイン 1カップ、バター 20g、塩・胡椒 適量



- ①牛モモ肉を3%ヴィネッタ液に対肉重量50%(ヴィネッタ4.5g+水145.5g)で3時間浸漬し、ざるで水切りする。
- ②にんにく、玉葱、人参をみじん切りにし弱火でじっくりと炒めた後、赤ワイン、水、ドミグラスソースを加え、20分ほど弱火で煮込む。ざるで野菜をつぶしながらソースを濾す。
- ③①の肉に小麦粉をまぶし、バターで炒める。
- ④②のドミグラスソースに炒めた肉とエリンギを加えて5分煮込む。
- ⑤塩、胡椒で味をととのえ、仕上げにバターを加える。



## サムゲタン風野菜粥

ぱさつきなく、やわらかい

(4人分) 骨付き鶏もも肉 220g、水 1000cc

[A] もち米 1カップ、れんこん 60g、ごぼう 30g、人参 30g、にんにく 10g、生姜 10g、鶏がらスープの素 小さじ 1



- ①骨付き鶏もも肉に3%ヴィネッタ液に対肉重量50%(ヴィネッタ3.3g+水106.7g)で3時間浸漬し、ざるで水切りする。
- ②もち米は、洗って60分以上吸水し、ザルにあげて水気をきる。
- ③れんこん・ごぼう・人参は、5mm角に切る。
- ④鍋に骨付き鶏もも肉、水を入れ、火にかけて沸騰したら灰汁をとる。
- ⑤④にAを加えてさらに煮込む(再沸騰後、弱火で40分~60分)。
- ⑥塩、胡椒で味をととのえる。



## 海鮮塩温麺

海老はボリュームアップでぷりぷりの食感

(4人分) 海老 100g、イカ 150g、白菜 30g、絹さや 10g、鶏の卵 10個、きくらげ 10g、サラダ油 適量、水溶性片栗粉 適量

<合わせ調味料>塩 小さじ 1/4、砂糖 小さじ 1/2、鶏がらスープ 小さじ 1/2、酒 大さじ 2、ごま油 小さじ 1/2、胡椒 適量



- ①海老、イカを3%ヴィネッタ液に対肉重量50%(ヴィネッタ3g+水97g)で3時間浸漬し、ざるで水切りする。
- ②フライパンでサラダ油を熱し、にんにく、生姜を炒める。
- ③海老、イカを入れて炒めた後に、野菜を炒める。
- ④合わせ調味料をまわし入れる。
- ⑤どんぶりに茹でた中華麺と鶏がらスープを入れ、炒めた具材を上からかけて完成。



## ポークソテー

冷めてもやわらかい

(4人分) 豚ロース肉 480g

<調味料>バター 10g、生クリーム 100cc、粒マスタード 10g、にんにく 10g、オリーブ油 大さじ 1、胡椒・塩 適量



- ①豚ロース肉に3%ヴィネッタ液に対肉重量50%(ヴィネッタ7.2g+水232.8g)で3時間浸漬し、ざるで水切りする。
- ②塩、胡椒で下味をつける。
- ③フライパンにオリーブ油を熱して、にんにくを加え、豚ロース肉をソテーする。
- ④鍋にバターを入れて弱火で溶かし、生クリーム、粒マスタードを加えて混ぜ、沸騰直前まで加熱する。とろみが出たら、火を止めて塩で味をととのえる。
- ⑤ソテーした豚ロース肉に④のソースをかけて、お好みで粗挽き黒胡椒をふるう。



## レバーのやわらか竜田揚げ

くさみ軽減・パサツキもすくなく

(4人分) 豚レバー 200g、片栗粉 適量、白髪葱 少々、糸唐辛子 少々

<調味タレ>醤油 大さじ 3、みりん 大さじ 3、酒 大さじ 3、砂糖 大さじ 2、水溶性片栗粉 適量



- ①一口大サイズにカットした豚レバーを水でざっと洗う。
- ②豚レバーを、3%ヴィネッタ液に対肉重量50%(ヴィネッタ3g+水97g)で3時間浸漬し、ざるで水切りする。
- ③片栗粉をまぶして170℃で3分間揚げる。
- ④鍋に調味料を合わせてひと煮立ちさせ、水溶性片栗粉でとろみをつける。
- ⑤白髪葱、糸唐辛子と共に皿に盛り付け、④のタレをかけて完成。