

カラダにオイシイ、キットイイ。

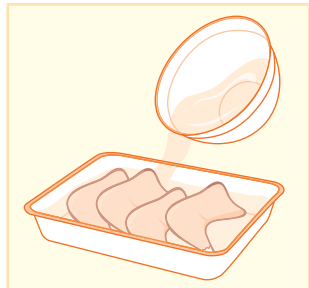
Kitii

**使い方** 「やわらか職人」を2～4%の水溶液にして、肉重量に対し30～50%量で浸漬又は、タンプリング処理してご使用ください。

**STEP 1**



**STEP 2**



**STEP 3**



\*「漬け込み」「タンプリング」などの処理をした肉類は、中心部まで十分に加熱してください。

**成分及び重量パーセント**

● プロテアーゼ	0.05%
● 炭酸ナトリウム	23.91%
● 重炭酸ナトリウム	15.64%
● クエン酸ナトリウム	8.97%
● クエン酸	8.97%
● 食品素材	42.46%

**使用上の注意**

- ・「やわらか職人」は調理前の下処理として、生の食材にご使用ください。
- ・蛋白分解酵素を配合していますので、ご使用時には吸い込んだり、目・皮膚及び衣服に触れないように、保護手袋、防塵マスク、保護眼鏡等の適切な保護具を着用し、換気を十分に行ってください。
- ・目や皮膚に触れた場合は大量の水で洗い流してください。
- ・異常を感じた場合は医師の診断を受けてください。
- ・大量吸引もしくは長期接触により、皮膚疾患あるいはアレルギー性の症状等を生じる場合があります。
- ・開封後は吸湿に注意し、水分や異物が混入しないようご注意ください。
- ・開封後は速やかにご使用ください。保存する場合は密封して保管してください。
- ・高温多湿の条件下に長期間保管しますと、酵素が失活する可能性があります。
- ・「やわらか職人」と他の酵素製剤を併用すると効果が低減する可能性があります。
- ・リン酸塩等で処理された肉にご使用の場合は効果が低減することがあります。
- ・ご使用になる肉や使用条件の差異により効果が変わることがありますので、事前にお試しの上ご使用ください。
- ・浸漬等に使用した「やわらか職人」溶液は、衛生上、再利用しないでください。
- ・稀にこげ茶色の物質がみられることがありますが、これは本製品の製造工程で製品の一部がこげたものであり、無害ですので安心してご使用ください。

使用基準：なし

保存方法：高温多湿を避けて、冷暗所にて保存してください。開封後は密封し速やかにご使用ください。

品質保証期限：1年間

食品へ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

活性が残存しない場合 : pH調整剤

※関連法規に定めのある場合は法規に従ってご表示ください。

荷姿：1ケース(10kg) 1kgアルミ袋×10 / ダンボール箱

**酵素製剤 やわらか職人**

心から“美味しい”と思う商品を…

「やわらか職人」だからできる「技」があります。



カラダにオイシイ、キットイイ。  
Kitii

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SE1ビル

TEL : 03-5312-5370 FAX : 03-5312-5388

http://www.kitii.co.jp

「やわらか職人」は肉質をやわらかくし、  
素材の風味を高め、  
焼き縮みも抑える酵素製剤です。



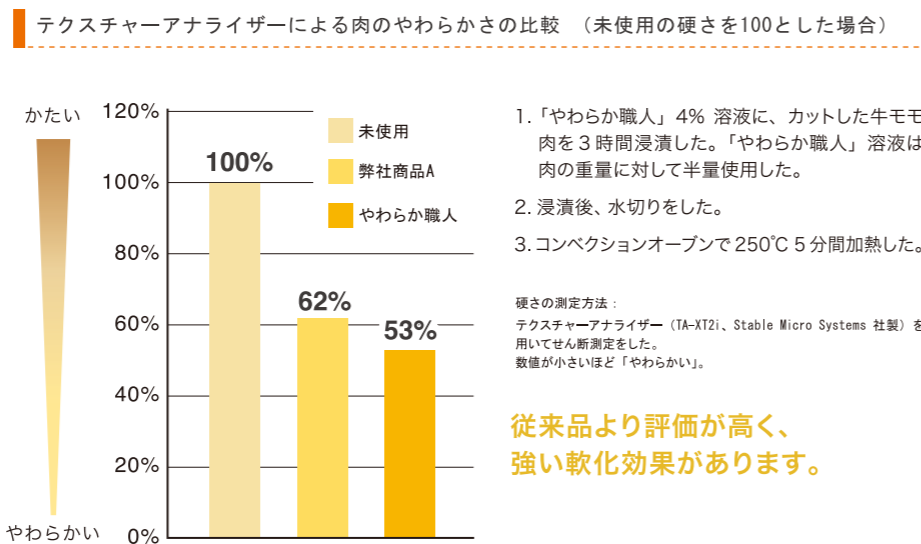
「やわらか職人」は「有機酸」と「酵素」の分業制!!

「やわらか職人」は、有機酸と酵素が肉の赤身とスジに働きかけてやわらかくするので、従来の畜肉改良剤では難しかった部位にも、優れた効果を発揮します!

こんな時「やわらか職人」はお役に立ちます。

### 頑固な肉の硬さにお困りではありませんか？

じっくり煮込んだ肉の美味しさを「やわらか職人」は実現します!  
「やわらか職人」は肉の中の細かなスジまでやわらかくします。



### 肉の臭みが消えると、もっとお客さんに満足して頂けるのに・・・

「やわらか職人」は肉のクサミを低減します!  
さらに素材の旨味 (アミノ酸量) をアップし、素材本来のおいしさを引き出します。

#### 「やわらか職人」を使った牛モモ肉の官能評価

	未使用	やわらか職人
やわらかさ	4	6
味	4	5
香りの良さ	4	6
総合評価	4	6

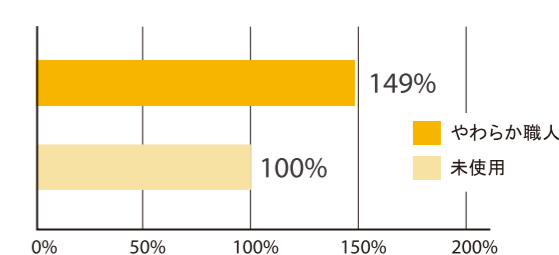
- 「やわらか職人」4% 溶液に、カットした牛モモ肉を一晩浸漬した。「やわらか職人」溶液は肉の重量に対して同量使用した。
- 浸漬後、水切りをした。
- 表面を焼いたのち、30分間煮た。

評価方法:  
各試料に記号をふり、未使用を基準値 (4) として、7段階尺度の評点法を実施した。  
1 (とても好ましくない) ~4 (普通) ~7 (とても好ましい)



「やわらか職人」には果実成分が含まれています。  
“臭みを消し、肉の味をまるやかにします”

#### 「やわらか職人」で処理した肉の遊離アミノ酸量 (未使用を100%とした場合)

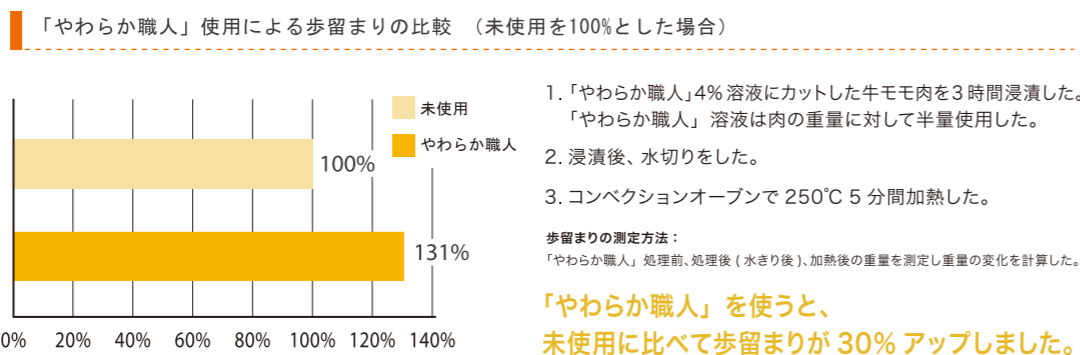


遊離アミノ酸の測定方法:  
アミノ酸分析システム (日本分光製) にて測定した。

「やわらか職人」を使うと、  
未使用と比べて遊離アミノ酸量がアップし、  
旨味が増します。

### 酵素は歩留まりが落ちて、肉が小さくなってしまわないのでは？

「やわらか職人」は歩留まりが向上します! 焼き縮みを抑えて、ジューシーな肉になります。



### 酵素は温度・時間のコントロールが面倒だけど・・・

「やわらか職人」のご使用方法は簡単です! 「やわらか職人」を溶かした液に肉をつけるだけで、厳密な時間調整は必要ありません。



撮影方法:  
「やわらか職人」で処理した肉と未使用の肉を並べて、  
同じ条件下で撮影した。

長時間浸漬しても、  
酵素による形崩れ等が起こりにくく、  
ジューシーに仕上がります。

