

「果実のチカラでおにくやわらか 梅ソフト」を新発売！

平成28年10月18日（火）よりAmazonにて発売開始

株式会社キティイ（東京都新宿区、代表取締役社長：朝木宏之）は、10月18日（火）から「果実のチカラでおにくやわらか 梅ソフト」を一般市場にて発売いたします。

【商品概要】

■商品名 「果実のチカラでおにくやわらか 梅ソフト」

■容量 (3g×3包)

■発売日 10月18日（火）

Amazonの商品ページ↓

[キティイ 果実のチカラでおにくやわらか 梅ソフト\(3g×3包\)×2袋](#)

■商品の特徴

自然素材である梅酢を原料としたお肉をやわらかくするための調味料です（但し、梅酢の味はしません）。

酵素製剤とは異なり、肉の繊維を断ち切らずにお肉をしっとりさせますので、素材の持つ自然な食感を残しつつ、やわらかく食べやすくなります。

■原料の特徴

主原料となっている紀州産の梅酢は梅干を作る時にできる副産物で、簡単な浄化処理ができないため、年間で11,000トンが廃棄され環境汚問題となっています。「梅ソフト」はその梅酢を有効利用し、少しでも環境問題の改善に貢献したいとの思いで開発された商品です。この環境への取り組み姿勢を評価され2011年度【日食優秀食品素材賞】を受賞しました。

■パッケージの特徴

果実のチカラを借りて、ナチュラルなやわらかさに仕上げることを表現しました。家族皆で囲む食卓をイメージしています。裏面にはレシピを入れました。

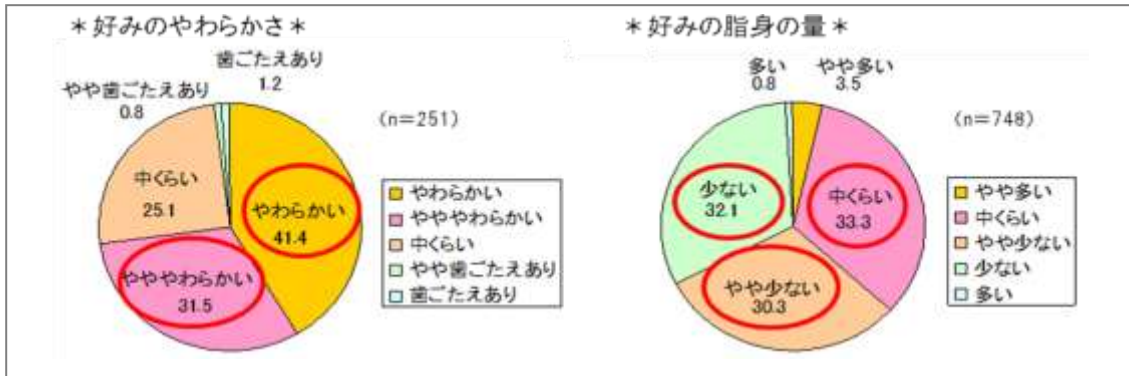
■商品化の経緯

お肉に対して「やわらかさ」を求めるニーズは世代を問わず7割に達し（次頁グラフ参照）、また急速な高齢化（65歳人口が全体の1/4を占めている）に伴う「咀嚼力の低下」においても、やわらかいお肉へのニーズは更に高まっています。家庭でも手軽にお



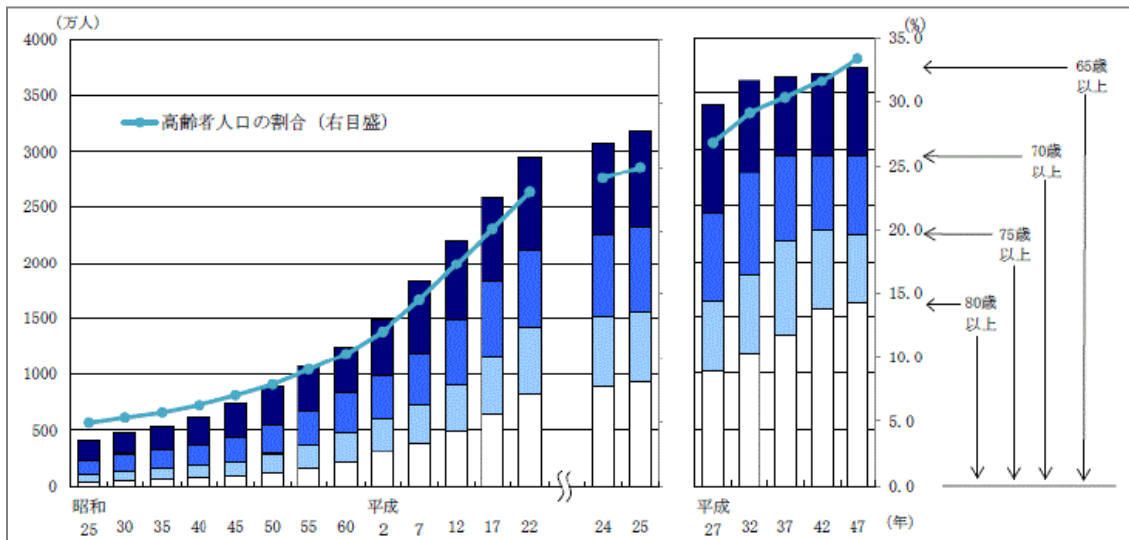
おいしいお肉を食べられるよう、当商品を市販品として販売することになりました。

お肉の好みについて



出典：日本食肉総合消費センター 調査 [2010年6月調査]

高齢者人口および割合の推移



資料：昭和25年～平成22年は「国勢調査」、平成24年及び25年は「人口推計」
 平成27年以降は「日本の将来推計人口（平成24年1月推計）」出生（中位）死亡（中位）推計（国立社会保険・人口問題研究所）から作成
 注）平成24年及び25年は9月15日現在、その他の年は10月1日現在

■会社概要

業務用市場において15年以上前から、お肉をやわらかくおいしくする調味料シリーズを開発・販売し、外食・惣菜・介護市場等で広くご愛用いただいております。

株式会社 キティー 担当：平山綾子

〒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 (営業時間：平日10時～12時/13時～16時)

<http://kitii.co.jp>

以上