

唐揚げもとんかつもジューシー感アップ。 「22-NB 混ぜ込みミックス お肉ジューシー！」

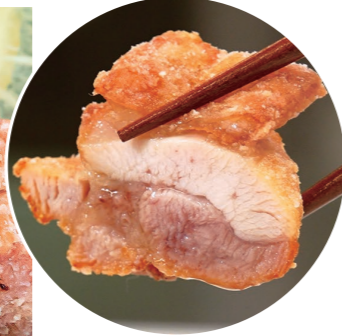
お肉の調味時に混ぜ込むだけで歩留まりが向上し、ジューシー感がアップします。唐揚げやとんかつにご利用ください。



22-NB 混ぜ込みミックス お肉ジューシー!

肉汁をしっかりと閉じ込めボリュームアップ!

「22-NB 混ぜ込みミックス お肉ジューシー!」を使うことでいつもと同じ分量の生肉を使用しても、ボリュームがアップします。時間がたってもおいしさはそのままです。



調味のみ(イメージ)

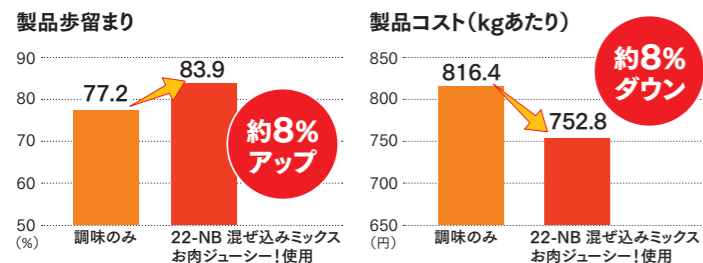
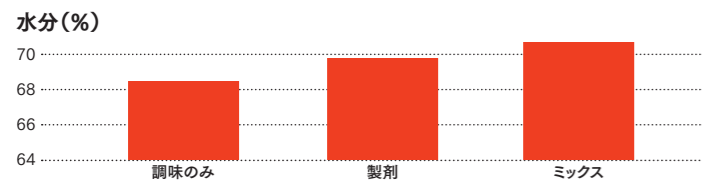


22-NB 混ぜ込みミックス お肉ジューシー!使用

コストダウンにも効果的

独自のミックス配合により、水分・油分を外に逃がさないことで歩留まりが向上します。

※当社調べ 当社標準ハンドリングでからあげ作成時



肉本来の自然な食感を実現

一般的な製剤のみだと保水はしても肉の繊維が薄くなり、不自然な食感になりますが、本製品を使用すれば肉の繊維は維持したまま保水できるので、自然な食感になります。

| 調味のみ | 一般的な製剤 | 22-NB 混ぜ込みミックス お肉ジューシー! |
|-------------------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| | | |
| 加熱により肉汁が外に放出され肉が硬くなる ジューシー感も弱くなる | 肉の繊維が広がり水が入っている 肉の食感が不自然に | 適度に保水した澱粉が形を保って点在 肉汁を逃がさない |
| 肉の繊維がしっかり維持 | 肉の繊維が薄くなる | 肉の繊維を壊さず維持 |

※当社調べ いずれも倍率200倍

肉からのドリップを抑制し、歩留まり向上! 「24-DG バッターミックス ジューシーキープ！」

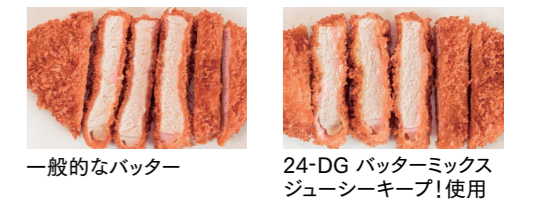
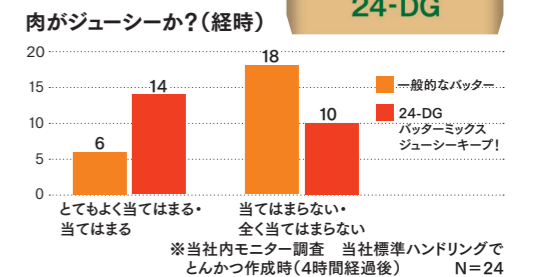
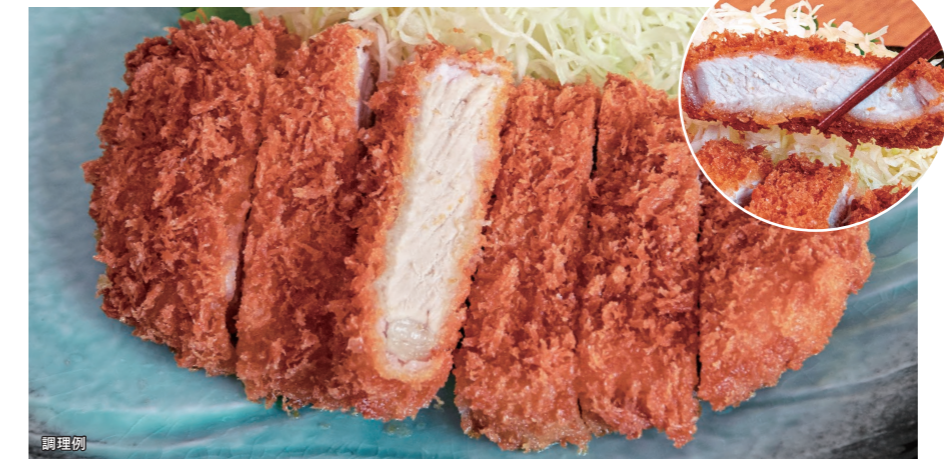
アルギン酸ナトリウムの被膜効果で、肉の縮みを抑制し、ジューシーに仕上がります。



24-DG バッターミックス ジューシーキープ!

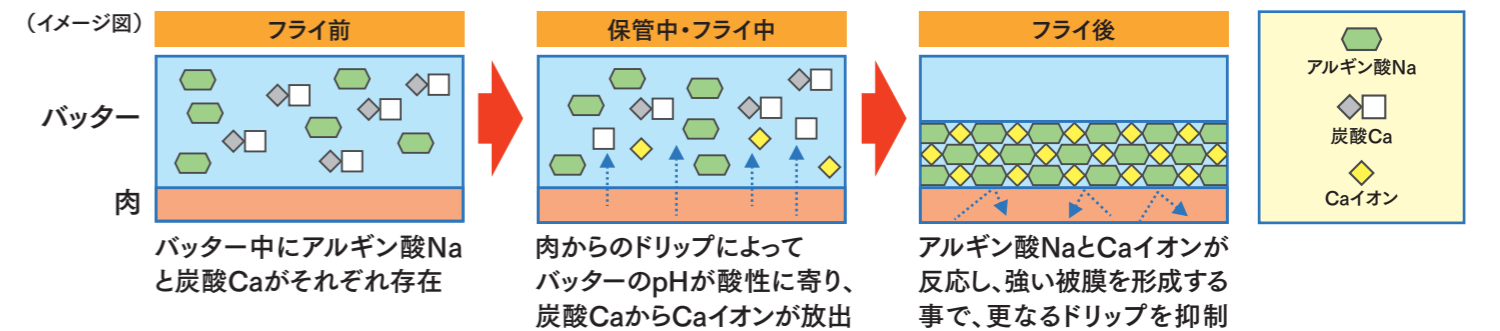
肉が縮まず、ジューシーに仕上がります!

本製品を使用することで、歩留まりが向上するだけでなく、水分値が上昇し、ジューシーに柔らかく仕上げることができます。



ドリップを抑制することで肉の縮みを抑制します。

人工いくらなどで用いられているアルギン酸ナトリウムの特性をバターに活用し、強力な被膜を形成(当社特許技術)。肉からのドリップ抑制・歩留まり向上・衣の食感向上が期待できます。



酸性水を使用した被膜形成実験

| 一般的なバターミックス使用 | 一般的なバターミックス使用 | 一般的なバターミックス使用 | 一般的なバターミックス使用 |
|-----------------|---------------|---------------|---------------|
| | | | |
| 豚肉を酸性水の中で振ると... | | | |

一般的なバターミックスでは、豚肉に付着したバター液が酸性水に溶け出てしまいますが、「バターミックス ジューシーキープ!」では当社特許技術により、酸性の成分に反応すると強力な被膜を形成し、バター液が溶け出しません。

もっとおいしく、もっと便利に。秋の新製品ラインアップ！

常温



ミックス粉

賞味期間8ヶ月

22-NB
混ぜ込みミックス
お肉ジューシー！

| | |
|---------|----------------|
| 荷姿 | : 10kg |
| 個包装 | : 518×340×92mm |
| POSコード | : _____ |
| マークコード | : 432280 |
| 段ボール | : _____ |
| ケース重量 | : 10.3kg |
| GTINコード | : _____ |

常温



ミックス粉

賞味期間8ヶ月

24-DG
バターミックス
ジューシーキープ！

| | |
|---------|----------------|
| 荷姿 | : 10kg |
| 個包装 | : 493×340×92mm |
| POSコード | : _____ |
| マークコード | : 432290 |
| 段ボール | : _____ |
| ケース重量 | : 10.3kg |
| GTINコード | : _____ |