

Eat Well, Live Well.



やわらかしっとり 調味料 **速効タイプ**



Point.1

自然な
やわらかさ!



Point.3

10分で
効果を発揮!



Point.2

食塩相当量
0.02g! 【食材100g
あたり】



「やわらかしっとり調味料(速効タイプ)」は、
たった10分のつけ込みで、お肉やお魚の自然な
食感をそのままに、食べやすいやわらかさにする食感改良剤です。食塩相当量がとても低く
異風味も少ないので、様々なメニューで食事のおいしさと楽しみを提供できます。

栄養成分表示
(100gあたり)

エネルギー	206kcal
たん白質	4.4g
脂質	1.0g
炭水化物	47.3g
食塩相当量	0.2~1.3g

アレルギー情報

特定8品目:なし
特定に準ずる20品目:なし

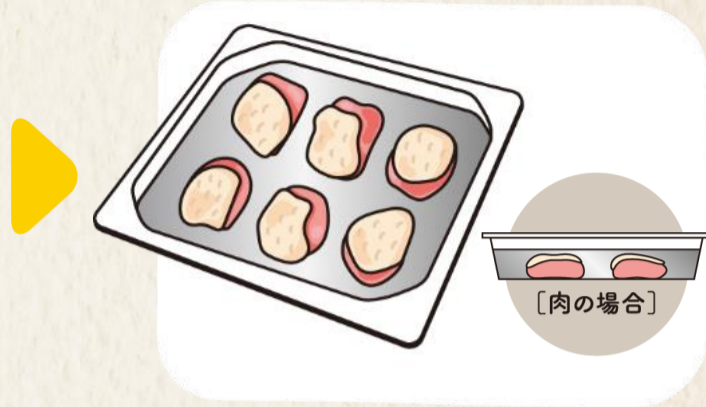
※カリウム
.....17,800mg
※リン
.....11.5mg

使い方

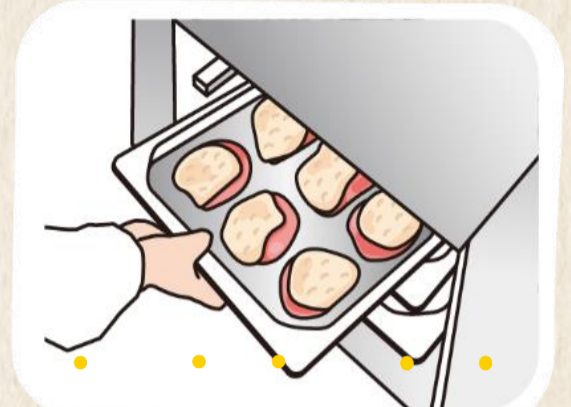
1 水または調味液に本品をよく溶かしてください。本品の使用量は肉・魚100gあたり1.5gが目安です。



2 食材（肉・魚）の表面全体が浸るように①を加え、冷蔵庫で10分以上つけ込んでください。※前日仕込みも可能です。



3 所定のつけ込み時間が経ったら液切りし、いつも通り調理してください。※本品を使用した肉類は、十分に加熱してください。



肉や魚はもちろん、野菜も含め幅広い食材でお使いいただけます
※冷凍素材にもお使いいただけます



鶏・豚・牛



魚介類



根菜類

食材やメニューに応じて様々な使い方が可能です。



水に溶かして
素材をつけ込む

使用量

素材に対して1~2%程度

目安液量

20% (肉類) / 100% (魚類)



煮汁に溶かして
素材ごと加熱する

使用量

煮汁に対して0.5~1%程度



野菜に
直接ふりかける

使用量

野菜に対して0.5~1%程度



素材に
直接混ぜ込む

使用量

素材に対して0.5~1%程度

目安液量

溶けきる程度の量

その他ポイントと
注意点

- ・加熱時間や添加量は、お好みでご調整ください。
- ・水の量を変更される場合、溶液濃度が薄まりすぎないようにご注意ください。
- ・根菜類は褐変し変色することがございますが、健康に影響はございません。

病院・高齢者施設給食に携わる
栄養士の皆さま!



AJINOMOTO 業務用
LINE公式アカウント 配信中!

今すぐ
友だち登録を。

- ✓ 毎月のイベント行事食
 - ✓ 低栄養予防の工夫
 - ✓ 減塩、スチコン調理など、6,000種以上のレシピ
- などのお役立ち情報をお届けします。



2次元コードを読み取って、「追加」で登録完了です。



Eat Well, Live Well.

Aj
AJINOMOTO.