

1 牛カルビ

【材料】(1人分)

牛カルビ	200 g
焼肉のタレ	150 g
A ベジコートRE	2.3 g
フレッシュロン・SA	2.3 g

【作り方】

- ①油(分量外)をひいたフライパンで牛カルビをよく焼く。
- ②Aを混ぜ、①に加え、肉にタレが絡むまで加熱する。

当社製品のご紹介

ドロップを抑える品質向上剤

ベジコートRE

調理野菜や生野菜において、時間の経過により生じるドロップを抑える品質向上剤です。



2 グリルハンバーグ

【材料】(約3個分)

合挽肉	200 g
玉ねぎ	100 g
パン粉	10 g
牛乳	20 g
卵	25 g
塩	1 g
A ホワイトペッパー	0.5 g
ナツメグ粉末	0.3 g
フレッシュロン・F2	3.6 g
ニクミージュージー	7 g

【作り方】

- ①玉ねぎはみじん切りにし、軽く炒める。パン粉は牛乳に浸しておく。
- ②ボウルに合挽き肉とAを入れて粘り気が出るまで良く捏ね、①と溶き卵を加えて良く混ぜる。
- ③②にフレッシュロン・F2を加えて良く混ぜる。
- ④③にニクミージュージーを加えて良く混ぜる。
- ⑤約120gずつに分割して丸めて広げる。
- ⑥180°Cのスチームコンベクションオーブンで約20分焼成する。

当社製品のご紹介

日持向上剤

フレッシュロン・F2

当社独自の配合技術により有機酸をバランス良く配剤し、風味への影響を極力抑えた日持向上剤です。



当社製品のご紹介

畜肉・水産練り製品用品質向上剤

ニクミージュージー

畜肉・水産練り製品の加熱時における肉汁の流出を抑制し、ジューシーな食感に仕上げる品質向上剤です。



3 白飯

【材料】(1合分)

米	150 g
水	210 g
	(140%加水)
ピュアオリコ・KP	1.5 g

【作り方】

- ①米を研ぎ、20分間水に浸漬する。
- ②米を水から上げ、水、ピュアオリコ・KPとともに炊飯する。

当社製品のご紹介

調味液

ピュアオリコ・KP

料理の味を引き立てながら、醸造酢由来の静菌効果が期待できる調味液です。



4 肉じゃが

【材料】(作りやすい分量)

A 豚小間切れ肉	20 g
ニクミーテンダー	0.3 g
水	100 g
じゃがいも	110 g
B クッキングメートNC	1.7 g
水	330 g
にんじん	60 g
C クッキングメートNC	1 g
水	180 g
玉ねぎ	30 g
冷凍インゲン	20 g
D フレッシュロン・もえぎ	2 g
水	67 g
合わせだし	90 g
E 醤油	17 g
みりん	17 g
フレッシュロン・SA	3.3 g

【作り方】

- ①Aを合わせて全体をよく混ぜ、室温で40分漬け込む。
- ②じゃがいも、にんじんは乱切り、玉ねぎはくし切りにする。じゃがいもは水に10分ほどさらし灰汁抜きをする。
- ③じゃがいもは水を切りBで下茹でし、にんじんはCで下茹でする。
- ④冷凍インゲンを下茹でし、Dに1時間浸漬する。
- ⑤鍋にサラダ油(分量外)をひき、液切りした①を炒める。色が変わった③と玉ねぎを入れ炒める。
- ⑥Eを入れて煮立ったら灰汁をとり、さらに15分間煮込む。
- ⑦④を液切りし、トッピングする。

当社製品のご紹介

野菜の色調と食感を保持する品質向上剤

クッキングメートNC

野菜の本来持つ色調と食感を保持する品質向上剤です。



当社製品のご紹介

日持向上剤

フレッシュロン・SA

高い静菌効果を有する日持向上剤です。

