

1 白飯

【材料】(1 合分)

米	1 5 0 g
水	2 2 5 g
	(1 5 0 %加水)
リキッドβ	2 g
デリシャリ	1 g

【作り方】

- ① 米を研ぎ、2 0 分間浸漬し吸水させる。
- ② 米を水から上げ、水、**リキッドβ**、**デリシャリ**とともに炊飯

当社製品のご紹介

日持向上剤

リキッドβ

酸味、酸臭が抑えられているため、風味を損なわず素材本来のおいしさを演出できる日持向上剤です。



2 豚キムチ炒め

【材料】(1 人分)

豚バラ肉	7 5 g
白菜キムチ	7 5 g
キムチの漬け汁	1 5 g
酒	3 0 g
醤油	1 5 g
砂糖	1.5 g
ベジコートRE	0.8 g
フレッシュロン・SA	2 g

【作り方】

- ① 油(分量外)をひいたフライパンで豚バラ肉を炒め、火が通ったらキムチを加える。
- ② Aの調味液を加え、炒め合わせる。

A



3 インゲンの胡麻和え

【材料】(作りやすい分量)

冷凍インゲン	6 0 g
白だし	4 g
水	1 6 g
醤油	1.5 g
みりん	5 g
砂糖	8 g
すりごま	1 5 g
フレッシュロン・もえぎ	6 g
水	1 9 4 g

【作り方】

- ① **フレッシュロン・もえぎ**に水を加え溶かす。
- ② 冷凍インゲンを茹でてよく湯切りし、①に1時間浸漬する。
- ③ 浸漬後よく水切りをし、Aと和える。

A

当社製品のご紹介

茹で緑色野菜向けの日持向上剤

フレッシュロン・もえぎ

茹で緑色野菜に対して、独自の配合技術により静菌効果を有しながら優れた退色・変色抑制効果を発揮する日持向上剤です。



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。



4 鶏のから揚げ

【材料】(作りやすい分量)

鶏もも肉	1 5 0 g
極旨プラス	1.5 g
醤油	5 g
酒	5 g
塩	0.8 g
ホワイトペッパー	0.2 g
フレッシュロン・SA	2 g
ニクミーテンドー	3 g
すりおろししょうが	1.4 g
卵	1 3 g
片栗粉	2 1 g

【作り方】

- ① 一口大に切った鶏もも肉を3 0 分程度Aに漬け込む。
- ② ①に卵、片栗粉を加えてよく混ぜる。
- ③ 1 6 0℃の油で5分間揚げる。

A

当社製品のご紹介

発酵調味料

極旨プラス

酵母と乳酸菌で、穀物などを十分に発酵させた発酵調味料です。



当社製品のご紹介

畜肉用品質向上剤

ニクミーテンドー

肉らしい繊維感を残しながら、調理後もジューシーでやわらかい食感に仕上げる畜肉用品質向上剤です。



5 キャベツの千切り

【材料】(1 人分)

キャベツ	5 0 g
フレッシュロン・鮮彩	4.5 g
水	1 4 5 g

【使用方法】

- ① **フレッシュロン・鮮彩**を水に溶かす。
- ② キャベツを千切りにし、①に1 0 分間浸漬する。
- ③ 浸漬後よく液切りをし、盛り付ける。

当社製品のご紹介

カット野菜向けの日持向上剤

フレッシュロン・鮮彩

静菌効果と変色抑制効果を併せ持つ日持向上剤です。風味への影響が小さく、野菜本来の風味と鮮やかな色調を楽しめます。



オリエンタル酵母工業株式会社