

肉用ミオラ[®]

パパイナ酵素の働きで
お肉をやわらかく
美味しくします!



パパイナ酵素は
パパイアから
抽出します

肉用ミオラは酵素の作用により、
牛肉、豚肉、鶏肉など様々なお肉を
やわらかく、美味しくします!

- ★ 輸入肉メニューが広がります
- ★ 使用方法が簡単です
- ★ モツ類もやわらかくなります
- ★ 冷凍肉にも使用できます



業務用

標準使用方法

①ふりかけ法

肉を切ってから調理前に肉の両面にまんべんなくふりかけます。
※標準使用量は生肉 100g に対し肉用ミオラ 1g (1%) です。



薄いお肉は片面、厚いお肉は両面に
まんべんなく肉用ミオラをふりかけます



常温で約 10～30 分放置



通常通り加熱調理

②浸漬法

肉用ミオラを調味液またはタレに溶かし、肉を漬け込んでください。
※標準使用量は調味液 1L に対し肉用ミオラ 5g～10g (0.5～1%) です。



調味液またはタレに肉用ミオラを
溶かしよく混ぜます



お肉を入れて
常温で約 10～30 分放置



通常通り加熱調理

※冷凍肉は解凍してからご使用ください。 ※肉用ミオラで処理したお肉は加熱調理してください。

肉 種	肉 厚	生肉100gの標準使用量	処 理 方 法
牛 肉	厚 切	1～1.5g	ふりかけ後約 30 分常温で放置
牛 肉	うす切	1g	ふりかけ後約 10 分常温で放置
豚 肉	厚 切	1g	ふりかけ後約 10 分常温で放置
牛・豚	ひき肉	0.3g	混ぜ合わせ後約 30 分常温で放置
鶏 肉	厚 切	1～1.5g	ふりかけ後約 30 分常温で放置
各種モツ	中 切	2g	ふりかけ法か浸漬法約 2 時間放置

※肉質、種類により使用量および処理時間を調整してください。

食品への表示例	トレハロース、酵素【酵素については、加熱等により酵素が失活された場合、加工助剤となり表示免除】
包装規格・形状	500g×10 1kg×10 顆粒
分 類 ・ 名 称	食品添加物 トレハロース・酵素製剤
使 用 期 限	製造日を含む2年間



大塚薬品工業株式会社

<https://www.otuka-ci.co.jp>



営 業 部

〒350-0812 埼玉県川越市下小坂168
tel 049-231-1260 fax 049-231-1264

岩手営業所

〒024-0061 岩手県北上市大通り2-3-5
tel 0197-65-2342 fax 0197-65-2343

西日本支店

〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島3-19-13
tel 06-6304-2001 fax 06-6304-2003

福岡出張所

〒816-0911 福岡県大野城市大城3-17-9-101
tel 092-586-6565 fax 092-586-6566

お取り扱い販売店