

業務用

お肉をやわらかく美味しくします

---

# 肉用ミオラ



大塚薬品工業株式会社

# このような悩みはありませんか？

- お手頃価格にお肉が使えたらコストダウンになるのになあ…
- お肉をやわらかくできればメニューバリエーションが増えるのになあ…



焼肉・ステーキ・からあげ等の**肉料理**は  
外食・中食でも**人気**のメニューです  
もう、「お肉が硬い…」とは言わせません！



「肉用ミオラ」は酵素のはたらきにより牛肉、豚肉、鶏肉などの  
様々なお肉をやわらかくします！

※使用しているパパイン酵素は、パパイヤに含まれる**食物酵素**の中でも王様と言われている  
安心・安全な成分です

## 軟化度試験

【試験方法】 レオメーターそしゃく試験

豚カタロース（厚さ1.0～1.5cm）を使用  
肉用ミオラを重量の1%振りかけ、  
室温（20°C）に各時間放置後調理し硬度を測定



【試験結果】

| 時間  | 硬さ   |
|-----|------|
| 無処理 | 2.41 |
| 10分 | 1.77 |
| 20分 | 1.51 |
| 30分 | 1.48 |

数値が小さいほど、軟らかいことを表しています



肉用ミオラを振りかけて、室温に  
20分間放置後冷蔵保存

# 使用方法

## ①ふりかけ法



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

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。



常温で約 10~30 分放置



通常通り加熱調理

## ②浸漬法



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。

※ 肉用ミオラで処理した肉を放置しておくと軟化しすぎる恐れがあります  
処理した肉は加熱調理するか、加熱しない場合は冷凍保存して下さい

# 肉用ミオラの使用例

## 焼肉(牛・豚・鶏・ホルモン)



- ①合わせ調味液（醤油、みりん、塩、酒等）を用意します
- ②肉用ミオラを合わせ調味液に液重量の1%溶かします
- ③肉を調味液に20分程度漬け込みます
- ④通常通り焼いて下さい

## 鶏の唐揚げ



- ①合わせ調味液（醤油、みりん、塩、酒等）を用意します
- ②肉用ミオラを合わせ調味液に液重量の1%溶かします
- ③肉を調味液に15～20分程度漬け込みます
- ④片栗粉をまぶし、通常通り揚げて下さい

## ステーキ



- ①お肉を塩コショウで味付けします
- ②肉用ミオラを肉の重量の1%の割合でふりかけ肉全体になじませます
- ③20～30分放置後、加熱調理して下さい
- ④通常通り焼いて下さい

# 肉用ミオラの製品詳細

|         |                                  |
|---------|----------------------------------|
| 食品への表示例 | トレハロース、酵素（酵素は加熱処理により加工助剤となり表示免除） |
| 包装仕様・性状 | 500g容器×10 1kg袋×10・顆粒             |
| 分類      | 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                        |



- 酵素の働きによって、牛肉・豚肉・鶏肉など様々なお肉を軟らかくします
- モツ類にも、冷凍肉にも使えます
- 使い方も簡単です



大塚薬品工業株式会社