

冷凍・解凍
調理・下ごしらえ用



包むだけで、
うま味がギュツ！



包んで、冷凍・解凍。浸透圧で、うま味を凝縮。

うま味凝縮シート
ピチット®

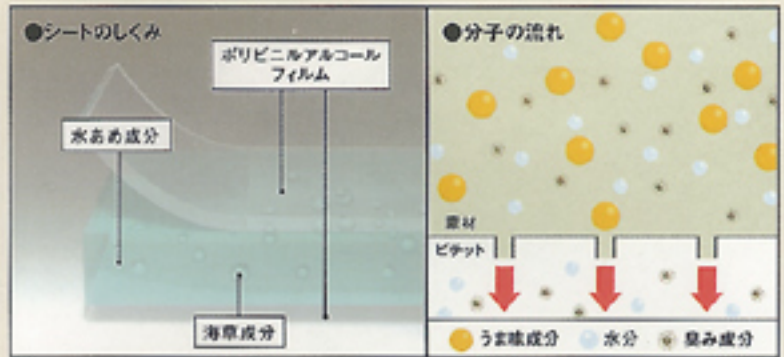


「うま味成分」は「そのまま」、 余分な水分と生臭みを 取り除きます。

素材の鮮度を低下させる大きな要因のひとつが水です。浸透圧の働きにより余分な水分を取り除くピチットで、賢い素材管理を。うま味成分はそのまま、余分な水分と生臭みだけを取り除くので、素材そのものが持っているうま味がギュッと凝縮されます。

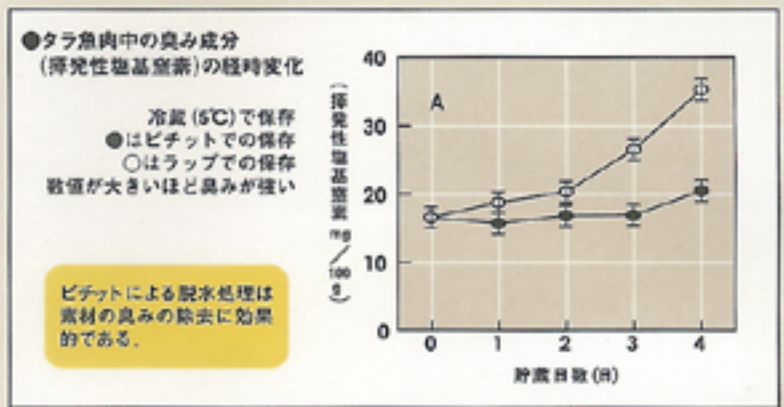
■ピチットのしくみ

2枚のフィルムの間に、吸い取った水分を保持する成分(水あめ・海藻)が挟まれたシート。それが、ピチット。濃度の異なるふたつの物質を接触させると濃度の高い方へ水が移動する浸透圧の働きを利用し、素材の余分な水分を取り除きます。しかも、フィルムは水分や生臭みなど分子の小さいものだけを通し、分子の大きなうま味成分は通しません。だから、素材にはうま味が残る、素材本来のおいしさが凝縮されるのです。



■ピチットの効果

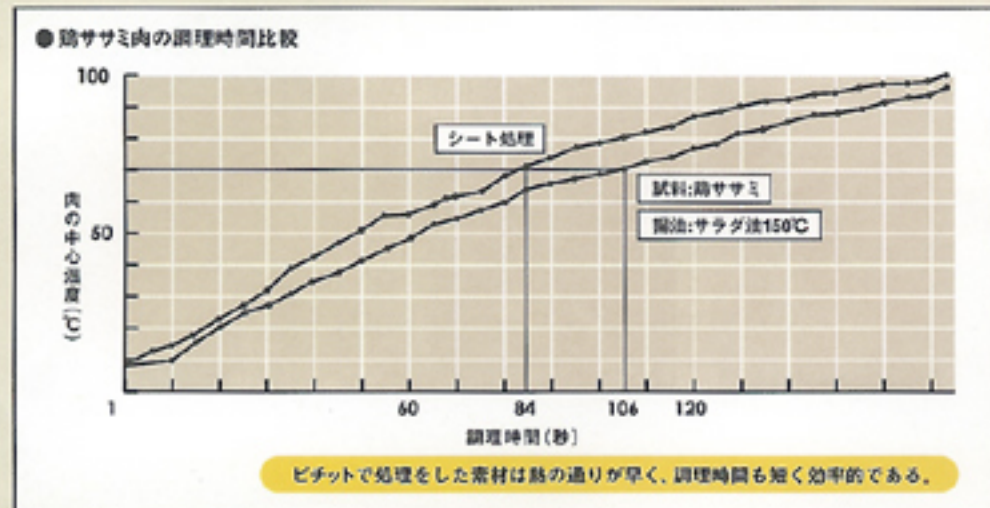
ピチットは水分と一緒に生臭み成分も取り除くので、冷凍保存中に発生する臭いも抑えることができます。また、いったん取り除いた水分や生臭みはしっかり吸収され、逆戻りすることはありません。余分な水分が残っていると、冷凍保存時に氷結晶ができ、解凍時にそれが解け出しドリップが出て、素材の組織を壊します。ピチットは余分な水分を取り除くことで、組織破壊を抑え、冷凍前のおいしさ、菌ごたえ、色目などが保てます。



「ピチット」の「効果」は、 おいしさだけでは ありません。

おいしさは集客力アップに繋がります。素材そのもののうま味成分を凝縮するピチットをお役立てください。また、余分な水分が抜けているので、熱の通りが良く、調理時間も短縮。作業効率がアップするので、結果的にコストダウンと利益率向上が期待できます。

ピチットで処理をした素材は、余分な水分がないので、熱の通りが良くなり、調理時間が短縮。作業効率が高まるだけでなく、ガス代などの節約にも繋がります。また、水切れが良いので、揚げ物にしても油はねが少なく、調理場の油汚れも少なくなり、掃除の手間も最小限となり、クリーンな衛生環境にも繋がります。



●ピチットを導入すると...





素材の管理から、調理まで。
誰でも「カンタン」に使えます。

使い方はとてもシンプルです。基本的に「包む」「くるむ」だけ。完全に包み込まなくても、素材が少し見えていても効果は変わりません。どなたでもカンタンに使えます。

※ピチットは家庭でもらでもお使いいただけます。

冷凍

ピチットに包んで(くるんで)、
保存袋に入れて、冷凍。



解凍

ピチットに包んで(くるんで)、
密封容器に入れて、解凍。



■ 冷凍マグロの解凍テクニック



① 流水で冷凍マグロの表面の氷を落とし表面の水気をペーパータオル等で拭く。ピチットが素材に密着するように包む。(表面がうっすら解凍してから包むとびったり密着する)。

② 包んだマグロを冷蔵庫で自然解凍。ピチットで解凍したマグロは色が美しく生臭みや余分な水分がない。

鮮度と風味を保ち、「調理性も向上」。
「幅広い用途」でお使いください。

お刺身から、天ぷら、唐揚げ、焼き魚、煮物、さらには一夜干しまで…。素材の余分な水分と生臭みを取り除き、鮮度と風味を保つピチットは、用途と調理の可能性をどんどん広げます。

■ 焼き魚・煮魚の下ごしらえに！



減塩ヘルシー

ピチットマイルド使用

塩なしで身が引き締まるので、健康的です。また、形くずれしにくく、焼き魚は表面がカリッと、煮魚は味のしみが良くなります。

■ 冷凍ホタテの解凍に！



身が締まる！

ピチットレギュラー使用

ピチットで包み、水分が出るのでパットなどにのせて冷蔵庫で自然解凍します。余分な水分が抜けてプリッとした感触に！

■ パンチェッタ(生ベーコン)作りに！



熟成食品が短期間で

ピチットスーパー使用

下処理した豚バラ肉に香草やスパイスをのせてピチットで脱水処理。シートを交換しながら2週間程でパンチェッタが完成します。

他にも… ●お刺身に！ ●唐揚げや天ぷらに！ ●干物・薫製作りに！ ●酢の物に！ ●豆腐の水切りに！

ピチット商品 ラインナップ

マイルド、レギュラー、スーパー。
吸収力の違いによる、3タイプをご用意。
さらに、サイズ違いをラインナップしています。
調理によってお選びください。



▲ピチットマイルド 30R ▲ピチット 32R ▲ピチットミニ 36R ▲ピチットスーパー 18R

商品名	サイズ	枚数/本	ケース入数	JANコード	主な使用例
低吸収タイプ ピチットマイルド 30R	約25cm×35cm (Sサイズ) ロールタイプ	30枚 (ミシン目あり)	12本	4547691 681188	生鮮素材の下ごしらえに。 時間調整不要で、誰でもカンタン。
高吸収タイプ ピチット 32R	約25cm×35cm (Sサイズ) ロールタイプ	32枚 (ミシン目あり)	12本	4547691 681171	生鮮素材の冷凍保存、解凍に。 養殖素材の臭い取りに。
高吸収タイプ ピチットミニ 36R	約18cm×25cm (ミニサイズ) ロールタイプ	シート36枚 (ミシン目あり)	20本	4547691 681164	生鮮素材の冷凍保存、解凍に。 小型・少量の素材に効率的なサイズ。
超高吸収タイプ ピチットスーパー 18R	約25cm×35cm (Sサイズ) ロールタイプ	18枚 (ミシン目あり)	12本	4547691 681195	干物や薫製、塩から、漬け魚、 生ハムづくりなどに。

使用上の注意

●「ピチット」を切ったり、はがしたりしないでください。●素材を「ピチット」にはさんだまま調理できません。「ピチット」をはずしてから調理してください。●「ピチット」は電子レンジ、オーブン、直火など加熱用途には使わないでください。●「ピチット」は使いきりです。再使用はできません。●一度使った「ピチット」は可燃物として生ゴミと一緒に捨ててください。燃やしても有害ガスは発生しません。●「ピチット」をお求めになりましたらなるべく早くお使いください。高温・高湿下での長期保存は、さけてください。●内容物が多少片寄ることがありますが、品質に問題はありません。●「ピチット」は食べられません。

素材の高鮮度管理シート、姉妹品「レッドキーパー」もよろしく。

覆れたての鮮度を保つ「レッドキーパー」。
独自の調湿機能で、素材を蒸れ・乾燥から守り、
鮮度を高水準で保ちます。



▲レッドキーパーミニ 40枚 ▲レッドキーパー小 32枚 ▲レッドキーパー大 20枚



調理衛生用品も、オカモトで。「プロピュア」がサポート。

キャップ、マスク、手袋、エプロン、シューズ
など、頭の前からつま先まで。ラップやクック
キングシートなど、種類もサイズも多彩に。
オカモトの調理衛生用品が、機能的で安全・
安心・快適な調理作業環境をサポートします。



オカモト株式会社

食品衛生用品部 ピチット製品課

本社：東京都文京区本郷3丁目27番12号 〒113-8710
電話 03-3817-4137

大阪支店：大阪府大阪市中央区糸屋町2丁目4番6号 〒540-0022
電話 06-4793-8508

名古屋営業所：名古屋市東区徳川1丁目901番地 〒461-0025
電話 052-933-1171(代)

福岡駐在：福岡市南区向野1丁目13番9号 〒815-0035
電話 092-557-2600(代)

札幌駐在：札幌市中央区北一条東8丁目84番9号 〒060-0031
電話 011-223-2023

<http://www.okamoto-inc.co.jp/>

株式会社エムエイティ

東京都世田谷区玉川台 2-11-4 〒158-0096

TEL (03) 3707-4768 FAX (03) 3707-3589

office@m-a-t.co.jp

<http://www.m-a-t.co.jp>