

ドリップ防止

野菜の  
フレッシュ感  
アップ

おいしさ  
長持ち

歩留まりUP  
(コスト削減)

# 食品保存中の離水に 困っていませんか？

## シェフズミラクル® ドリップ防止用にお任せください

フレッシュな野菜のおいしさ長続き！

サラダやおひたしの“シャキッ”と感に混ぜるだけ。

せっかくの新鮮野菜を使ったお惣菜、時間が経つとドリップが発生して美味しさが半減してしまいます。

ドリップ発生で歩留まり低下…という点に頭を悩ませている方も多いのでは？

シェフズミラクル®ドリップ防止用は、お惣菜に混ぜるだけでドリップを防止し美味しさやコストの悩み解消をサポートします。サラダなどの加熱工程のないレシピにもお使いいただける、安心・安全な食品素材と食品添加物でできた、惣菜製造の現場で長年愛用されている商品です。



春野菜コールスロー



ほうれん草の白和え



フレッシュツナサンド

### 製品仕様

製品名	シェフズミラクル®ドリップ防止用
性状	類白色粉末
保管方法	直射日光、吸湿を避けて室温保管
保証期間	製造後12ヶ月(未開封)
荷姿	(500g×10袋)
製造者	太陽化学株式会社 三重県四日市市山田町800番



使用上の注意……………業務用専用であり、一般消費者へ販売はできません。

食品へ使用した場合の添加物表示例…………増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)

※食品に使用した場合の添加物表示例であり、表示方法については使用方法、目的により異なる場合がありますので貴社にて最終ご判断ください。

本チラシに記載した内容は、全て当社にて行われた試験結果に基づいています。試験条件が変わると結果も変わりますので、貴社にて充分検討頂きご使用下さい。本チラシ掲載のレシピ・試験データについては(株)スズカ未来までお問合せください。

## コールスローサラダ

① キャベツ	200g	② マヨネーズ	大3	合計57g
人参	45g	酢	大1	
コーン	28g	砂糖	小2	
		塩	少々	
		胡椒	少々	

①と②を混ぜ合わせ(合計330g)  
シェフズミラクル®ドリップ防止用を  
1.65g(0.5%)振りかけて混ぜ合わせる。



冷蔵保存24時間後の写真

無添加



添加



野菜のシャキシャキ感が残り、  
おいしさをそのまま楽しめます。  
ドリップが抑えられるため旨味  
が残り見栄えが良くなります。



## 餃子の餡

① 豚ひき肉	200g	② ネギ	1/4本	合計20g	③ 塩	小1/2	合計24g
キャベツ	200g (塩 小1含む)	にんにく	1/2かけ		胡椒	少々	
にら	20g	ショウガ	薄切り3枚		ごま油	大1	
					オイスターソース	小1	

①、②、③ を良くかき混ぜ(合計464g)シェフズミラクル®ドリップ防止用を2.8g(0.6%)を  
まんべんなく振りかけ、よくかき混ぜる

冷蔵保存24時間後の写真

無添加



添加



餡のドリップを防ぎ、野菜の  
シャキシャキ感が残ります。餡  
のまとまりが良くなり包餡効率  
が上がります。



サンプルをご手配いたします。効果をぜひ実感ください。  
商品試作の際にはサポートのために弊社技術営業スタッフを同席させていただけますと幸いです。



●サービスに関するお問い合わせ先

**SUZUKA**

株式会社スズカ未来

<http://www.suzukamirai.jp>

担当印

