

# 食品分野

## 水が変われば風味も変わる

食材はもとより、調理にも水は不可欠な要素です。  
水が変わることで今までの調理に変化が起こるとしたら？

調理の基本は「素材を生かすこと」。

どんな料理でも素材を生かすことができなければ、その先にある調理の知識や技術も輝きのない陳腐なものになってしまう。多くは食材にこだわりを持ち、厳選された材料選びにスポットが当たりがちですが、調理に使用する「水」が最も重要なファクターであるはずでず。

食材のひとつとして水が果たす役割は非常に大きく、これを改善することにより調理時間の短縮や、調味料の浸透率向上までも可能になることが実際の現場から検証されています。

CONTENTS : さまざまな分野への応用

食品分野

### 食品メーカーによるテスト報告

## テスト報告

調理業務における実験において、当社の記憶水を0.1%(1リットルの水に対し1ml)使用し調理を行った結果、下記のようなデータが得られた。

実験は、惣菜メーカーにて行われ、データはその報告によるもの

### 実験素材-1

実験内容 事前つけ込み:塩 5% 記憶水 0.1%使用 20分

結 果 歩留 102.5%

通常塩水よりも塩味こく、塩2%でも良いと思われる。

### 実験素材-2

実験内容 通常、白ワイン、ローズマリー、ワインピネガルの液に25分つけ込み~調理を行うところ、記憶水を0.1%使用

結 果 15分のつけ込みで同じ味となる。

また、通常糖度が落ちるため間溶液を2度目、3度目に足すが、3度目に足すだけで良かった。

### 実験素材-3

実験内容 通常、当社調味液に醤油、酒、みりん、生姜等を入れ30分つけ込み~調理を行うところ、記憶水を0.1%使用

結 果 15分のつけ込みでOK。(特に血合いの部分)

化学合成剤の使用をなくし、品質を保持させる。  
 食材の自然な旨みを出し、保持させる。  
 自然な熟成・発酵を促す。

NO	開発製品名	特色・特長	現在の販売先 製品化進行状況	備 考
1.	小麦製品熟成用	小麦製品(パン生地・ピザ類など)生地の均等な発酵を促し、ビタミン成分の熟成を安定させ整える。 自然な旨み、甘み、こくの深さを醸し出す。 生地づくりにおける作業性を向上させる。	洋菓子メーカーへ販売 パン製造工場	
2.	魚貝類鮮度保持用	陸揚げされた魚貝類、または捌いたあとの魚類の鮮度を保持させる。	飲食店へ販売	
3.	生野菜鮮度保持用	生野菜・カット野菜の鮮度を保持させる。	試作試験コンビニベンダーにて結果良好	
4.	惣菜製品用	調味事前つけ込み時間を短縮する。 (30分 15分など) 煮くずれを予防する。 調味料使用量の軽減、原料コストを削減する。(塩5% 2%以下) 味覚の向上。 製品鮮度保持。	試作試験 惣菜メーカーにて 試験済み 結果良好	
5.	豆早煮用	豆製品ボイル時の煮くずれや色艶の落ちを抑える。 ボイル時間の短縮。	和菓子メーカーへ販売	
6.	麺類用 ・そば製品用 ・うどん製品用	こしのある麺類づくり。煮くずれを防ぎ、良好な仕上がりのボイル時間の範囲を広げる。 味覚の向上	飲食店へ販売	
7.	生菓子保存用	生和菓子の店頭にて鮮度を保持させる。	和菓子店へ販売	
8.	清涼飲料用	酸化を抑え、製品品質を保つ。 化学合成剤の使用なく、自然な味覚の調整をする。	試作試験 結果良好	