

2023年6月1日

～つけ込み10分で肉・魚をしっとりやわらかくできる高齢者給食向け調味料～
業務用「やわらかしっとり調味料(速効タイプ)」新発売
 2023年6月1日(木)より全国発売開始



味の素株式会社(社長：藤江 太郎 本社：東京都中央区)は、つけ込み10分で肉・魚の自然な食感をそのままに食べやすいやわらかさにでき、且つ食塩相当量も低い調味料(食感改良剤)、業務用「やわらかしっとり調味料(速効タイプ)」を2023年6月1日(木)より全国の高齢者施設給食・病院給食を中心としたユーザー向けに発売します。

高齢者施設給食業態では、人手不足が深刻化しており、調理時間の削減や効率化に対するニーズが高まっています。加えて、食塩やたんぱく質等に関する食事摂取基準を満たしつつ、食べやすくおいしい献立を実現することも大きな課題となっています。

そこでこの度、高齢者施設給食業態の課題を解決すべく、食塩相当量が低く、短時間で肉や魚を食べやすいやわらかさにできる調味料、業務用「やわらかしっとり調味料(速効タイプ)」を発売します。

独自の配合技術により、僅か10分のつけ込みで、加熱調理後も食材の自然なおいしさとやわらかさを保つことが出来ます。また、肉・魚100g当りに推奨添加率(1.5%)で使用した場合の食塩相当量は0.02gと、献立の食塩相当量に大きく影響しないため様々なメニューに活用できます。

当社は、高齢者施設給食業態の課題である人手不足と、食べやすさ・おいしさと栄養バランスの両立を解決できる業務用調味料の発売を通じて、アミノサイエンス®により人・社会・地球のWell-beingに貢献することを目指します。

1. 製品概要

- (1)製品名：業務用「やわらかしっとり調味料(速効タイプ)」
- (2)特長：製品を水に溶かし肉や魚を10分つけ込むだけで、自然な食感とおいしさを保持したまま、しっとり食べやすいやわらかさにする調味料
- (3)ターゲット：高齢者施設給食、病院給食
- (4)容量：500g
- (5)価格：オープン価格
- (6)賞味期間：常温未開封で12カ月
- (7)賞味期限：年月日表示

2. 発売日：2023年6月1日(木)

3. 発売地域：全国

備考

味の素KKではプロの皆さまに役立つ情報をお届けするためLINEの公式アカウントを開設しました。季節のメニュー提案や調味料の活用術など業務に役立つ情報をお届けします。



味の素グループは、“Eat Well, Live Well.”をコーポレートスローガンに、アミノサイエンス®で、人・社会・地球のWell-beingに貢献し、さらなる成長を実現してまいります。

味の素グループの2022年度の売上高は1兆3,591億円。世界36の国・地域に拠点を置き、商品を販売している国・地域は130以上にのぼります(2023年現在)。詳しくは、www.ajinomoto.co.jpをご覧ください。

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先：Pr_media