

真空包装機がなくても、冷凍冷蔵庫があればできる！

特許第6052654号

新やわらか食製造法「酵素拡散法」

真空包装機等を必要とせず、冷凍冷蔵庫があれば比較的簡単に形状保持型(見た目はそのまま)やわらか食をつくることができます。

「酵素拡散法」は、弊社と広島国際大学(坂本宏司博士)の共同研究により開発された最先端食材軟化技術です。この技術は、弊社保有の特許技術(特許No.6052654)で、技術利用にあたっては弊社と個別契約が必要ですが、弊社のTORONをご購入いただいたユーザー様は無償でこの技術をご利用いただけます。



MeTORON 500g(税込¥16,200)

VgTORON 500g(税込¥16,200)

VgTORONG 500g(税込¥16,200)

TORONを使ってできます！

少人数対応のTORONミニ
(90g:税込3,780円)もあります。

TORONを用いた酵素拡散法の基本的な調理手順

真空処理は不要

下ゆで

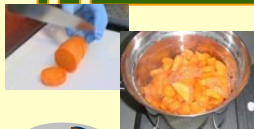
冷却

酵素
処理

凍 結

冷蔵
(軟化)

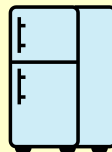
加熱※1
提供



鍋でもスチコン
でもOK

調理品ならそのまま
つかえて
簡単！

TORON調味液と食材
を混ぜ合わせる



家庭用冷凍冷蔵庫でOK



加熱はスチコンが理想
レンジでもOK

※1 加熱すると酵素の働きが止まり(失活)、それ以上軟化しません。

酵素拡散法は、少量の軟化処理向きです。大量処理の場合は、凍結含浸法をお勧めします。

軟化済み食材をご希望の方には

やわらかおかず

電子レンジで温めてすぐにお召し上がりいただけます。
使いながら非常時に備えるローリングストック用に便利。



さば味噌

ハンバーグ

豚しょうが焼き

他にもメニューあります。

やわらか食材

やわらか処理して急速冷凍してあります。
器に盛りつけてタレをかけて加熱すれば出来上がり。



やわらか食材各種あります。

取扱店

発 売 元 (有)クリスターコーポレーション

〒720-0076 広島県福山市本庄町中1-33-23

TEL:084-959-6671 FAX:084-959-6672

メール: info@christar.jp