

2019年 8月 28日

～ プロご用達！食材下処理用脱水シート「ピチット®」シリーズ ～ 一般家庭向けラインアップ「カシニーナ ピチット®」を発売

オカモト株式会社（本社：東京都文京区、代表取締役社長：田村俊夫）は、食品素材下処理シート「ピチット®」の一般家庭向けラインアップとして、「カシニーナ ピチット®」を2019年9月2日メーカー出荷にて新発売します。



当社の「ピチット®」は、レストランや高級料亭などの厨房で、食材の味を引き立たせる下処理調理具として活躍しています。「こだわり料理を自宅で作りたい」というニーズにお応えし、食品を包むだけで簡単に下処理ができる「カシニーナ ピチット®」を一般家庭向けに発売します。「ピチット®」は、浸透圧効果を利用して刺身や鶏肉などの余分な水分や生臭みを取り除き旨味を凝縮させます。

「オカモトキッチンコーデ」の機能性とおしゃれさでキッチンを楽しくしようというコンセプトを基に「カシニーナ」シリーズの新アイテムとして「カシニーナ ピチット®」が仲間入りします。

◆カシニーナ ピチット® の特長◆

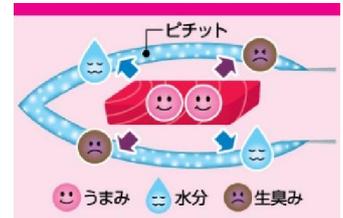
- 浸透圧の脱水効果を利用し食材に巻くだけで旨味を凝縮します。
- 余分な水分を取り除くので、お料理が美味しく仕上がります。
 - ① 揚げ物や天ぷらの油はねを抑え、外身はカラッと中身はふっくらと揚げるができます。
 - ② 調味料や調味液が滲みやすくなり、調理時間も短縮できます。
- 脱水しながらの冷凍や解凍時に素材の美味しさを損なうドリップを抑えるなど食材を美味しく冷解凍するのに役立ちます。

◆ピチット。のしくみ◆

「ピチット®」は、目に見えない穴の開いた2枚の水などの小さな分子だけを通す半透膜フィルム（ポリビニルアルコールフィルム製）の間に、高浸透圧食品である水あめ成分と、吸い取った水を保持する海藻成分（糊料）をはさんだシートです。

「ピチット®」に食品を接触させると、半透膜フィルムから「食品の水分」と分子の小さい「生臭み成分」が浸透圧によって高濃度の水あめ成分に吸収されます。「旨み成分」は、「食品の水分」や「生臭み成分」に比べ分子が大きく、フィルムの穴を通ることができません。

つまり、「食品の水分」「生臭み成分」は「ピチット®」が吸収し、「旨み成分」は食材に残るので、食品の旨みが凝縮されるのです。



●詳しくはこちらをご覧ください ⇒
ピチット®プロダクトサイト



<http://www.pichit.info/>

◆商品概要◆

商品名	カシニーナ ピチット® 2枚入	カシニーナ ピチット® 5枚入
JANコード	4547691796745	4547691796752
サイズ	約 25cm×35cm	
材質	ポリビニルアルコールフィルム、糊料、食用糖類、アルコール類	
販売価格	オープン価格	
販売時期	2019年9月2日 メーカー出荷	

◆「カシニーナ」シリーズのご紹介 ピチット®の特長◆

【家庭用手袋】

カシニーナ
プリントタイプ



カシニーナ
フィットドレス



●カシニーナプロダクトサイト ⇒

【食品用ラップ】

カシニーナ
ピタッ!とラップ®



<https://www.okamototown.com/kasinina/>

《本件に関するお問い合わせ》

【本リリースについて】

オカモト株式会社 総務部 総務課 広報担当
TEL : 03-3817-4282 FAX : 03-3817-4118
pr-okamoto@tmx.okamoto-inc.co.jp

【本商品について】

オカモト株式会社 医療生活用品マーケティング室
TEL : 03-3817-4231 FAX : 03-3814-1684