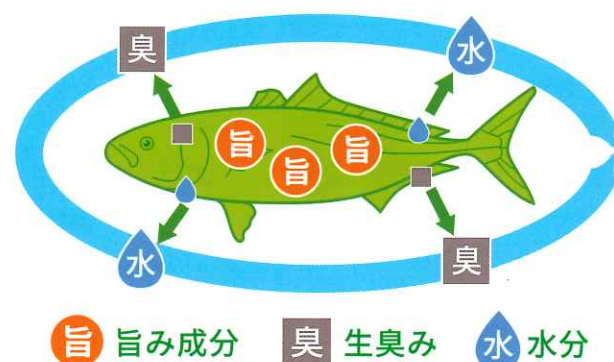


01 / ピチットの構造と浸透圧脱水の仕組み

- ピチットは、食品用半透膜（ポリビニルアルコールフィルム）の中に水あめ成分と昆布成分を入れたものです。
- ピチットは、水あめの浸透圧と半透膜の分子選択性を利用した食品用脱水シートです。
- 水分（遊離水）や生臭み成分（アンモニア、トリメチルアミンなど）は、分子が小さいためピチットに吸収されます。
- 分子が大きい旨み成分（アミノ酸、核酸など）は、半透膜を透過できず食材（肉・魚）に残ります。
- ピチットで浸透圧脱水することにより食材（肉・魚）の水っぽさ、生臭みが少なくなり、旨みが凝縮されます。



02 / ピチットの用途、効果

生刺身の締め 冷凍刺身の解凍

生臭みが少なくなり
身がしまる



唐揚げなどの 鶏肉の下ごしらえ

油はね防止、
ふっくら仕上がる



一夜干し作り

柔らかく、旨みのある
一夜干しができる

焼 物

生臭みが少なくなり、
旨みが凝縮される

煮 物

身くずれが少なくなり、
煮汁のしみこみが良くなる

揚 物

早く、カラッと、香ばしく
揚がる

下ごしらえ、冷凍時、解凍時に抜群の効果

脱水時間は、食材の大きさ、状態、種類によって異なります

- ・必ず冷蔵庫内で脱水してください。
- ・ピチットに裏表はありません。両面使用可能です。
- ・ピチット+食材+ピチット+食材+ピチットのようにミルフィーユ状に重ねてもご使用できます。

03 / 脱水時間目安

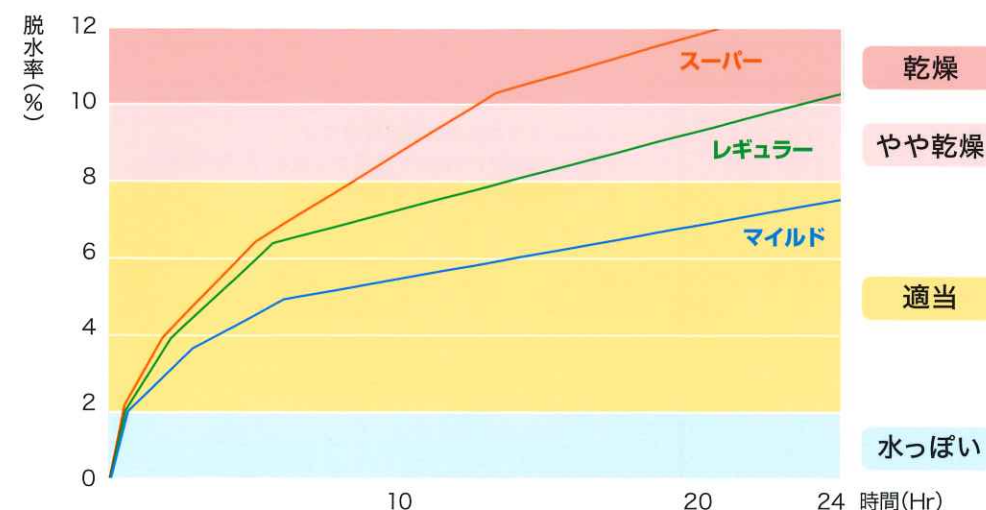
レギュラータイプ 高吸収		マイルドタイプ 低吸収		スーパータイプ 超吸収	
料理の種類	脱水時間	料理の種類	脱水時間	料理の種類	脱水時間
生刺身の締め	20分～1時間	生刺身の締め (タイ、ヒラメなど)	数時間～半日程度	燻製前下ごしらえ (魚介など)	半日程度
刺身の解凍	40分～3時間				
焼物・煮物の 下ごしらえ	1時間～4時間	ふぐの絞り	1日程度	一夜干し作り	半日～1日
		焼魚、天ぷら などの下ごしらえ	数時間～半日程度	パンチェッタ	水分が抜ける まで数回交換
唐揚げなどの 鶏肉の下ごしらえ	10分～1時間				
一夜干し作り	半日～1日				

※脱水時間は食材の大きさ、状態種類によって異なります。

04 / 用途別おすすめ

項目	対象	用途	高吸収 レギュラー	低吸収 マイルド	超吸収 スーパー
魚介	生鮮魚介類	刺身の締め	○	◎	
		焼物の下ごしらえ	○	◎	
		冷凍	○	◎	
		一夜干し作り	○		◎
		燻製前下ごしらえ	○		◎
肉	冷凍魚介類	刺身の締め	◎	○	
		焼物の下ごしらえ	◎	○	
	鶏	一夜干し作り	○		◎
		やきとり	○	◎	
		唐揚げの下ごしらえ	○	◎	
野菜果物	豚等	ベーコン	○		◎
		パンチェッタ	○		◎
		燻製前下ごしらえ	○		◎
野菜果物	トマト等	スライス	◎	○	

05 / タイプ別脱水力の目安



食材の状態によっては脱水能力に差が生じることがあります。タイプごとの能力の目安にしてください。
(例) タイのフィレ

Dehydrating sheets for food.

Pichit