

# プラントベースフィッシュの提案 ～さつま揚げ風～

「動物性素材不使用」の植物性さつま揚げ様食品です。

## <特徴>

- ・すり身をベースにしたような弾力のある食感を実現！
- ・噛み応えのあるボリューム感を実現！
- ・大豆たんぱく使用でも特有の風味を軽減！
- ・味に影響が少ないながらも、賞味期限の延長を実現！



## ★ジョイナー・E100(酵素製剤)

- ・酵素により、強い結着力、硬さ、弾力を付与します！
- ・粉末状大豆たん白(含量90%以上品)との併用でより効果を発揮します！
- ★推奨添加量:0.05～0.5%(対全量)

## <断面の比較>



油調後の形がゆがみやすい



油調後もきれいな形を保つ

## <弾力の比較>

