

カット茄子用製剤から 19年。ついに **D+16** 以上を達成。

3つの製品の“黄金比”により画期的な日数を実現
しかも茄子だけの効果ではない。だから「カットファイン」



D+16の写真

- ①「日持アップスーパー」で洗浄・下漬の充分な下地作り
- ②メーカー様それぞれの「味」を大切にする新開発 基礎調味「切り茄子漬液 S」
- ③「カットファイン」自身の効果と「切り茄子漬液 S」「日持アップスーパー」の基盤効果で D+16 達成

この組み合わせは、効果を低減する成分や殺菌剤成分※を使わずに商品化できます

※殺菌剤成分：完成した商品の成分検査をした際に検出される塩化ベンザルコニウム等、化学性食中毒を引き起こすもの

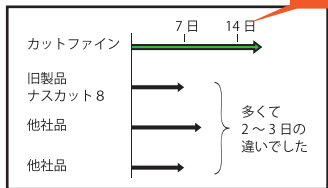
カットファインの他野菜・果物（浸漬 10分程度）



りんご、レタス等 食感も大切にします

他品と違って 塩味・酸味は 感じません

ここまで伸びると... どのようなメリットが？



カット茄子品質保持試験結果

販売店では

➡ 旬を追ったご当地茄子（九州～大阪～東北）企画が可能

製造メーカーでは

➡ 長距離配送が充分可能に

➡ 香港・上海・台湾等近隣国に「水茄子」企画が可能

対
応
迅
速



KITCHEN STAFF