





- ・風味に影響しません
- ・ジューシーな食感を付与
- ・幅広いメニューに使えます
- ・使い方は振り混ぜるだけ!











【Unicook ノンドリップ使用効果】

メニュー:漬物

【試験区】

原材料	Control (g)	Test (g)	備考
漬物(紅白かぶの甘酢漬)	100.0	100.0	
Unicook ノンドリップ	0.0	0.2	ユニテックフーズ㈱製
合計	100.0	100.2	

【試験方法】

- ① 漬物に対し、Unicook ノンドリップを 0.2%投入混合
- ② 1時間静置後の状態を確認

【結果】

た。



Control Test

- ・Unicook ノンドリップを 0.2%配合することで、漬物の離水を抑制し、うまみをより感じ
- ・漬物の風味を損なうことはなかった。



【Unicook ノンドリップ使用効果】

メニュー: いくらおむすび

【試験区】

原材料	Control (g)	Test (g)	備考
ご飯	500.0	500.0	
いくらのしょうゆ漬け	100.0	100.0	
Unicook ノンドリップ	0.0	0.2	ユニテックフーズ㈱製
合計	600.0	600.2	

【試験方法】

- ① いくらのしょうゆ漬けに対し、Unicook ノンドリップを 0.2%投入混合
- ② いくらをご飯の上に1時間静置し、いくらを除いた後の状態を確認

【結果】





Control

Test

- ・Unicook ノンドリップを 0.2%配合することで、いくらの離水を抑制した。
- ・いくらの粒の結着が向上した。
- ・いくらの風味を損なうことはなかった。



【Unicook ノンドリップ使用効果】 メニュー:梅おむすび

【試験区】

原材料	Control (g)	Test (g)	備考
ご飯	500.0	500.0	
梅ペースト	100.0	100.0	
Unicook ノンドリップ	0.0	0.2	ユニテックフーズ㈱製
合計	600.0	600.2	

【試験方法】

- ① 梅ペーストに対し、Unicook ノンドリップを 0.2%投入混合
- ② 梅ペーストをご飯の上に1時間静置後の状態を確認

【結果】



Control Test

・Unicook ノンドリップを 0.2%配合することで、梅ペーストが舌に残りやすく 梅のすっぱさをより感じた。



【Unicook ノンドリップ使用効果】

メニュー: ミートソーススパゲティ

【試験区】

原材料	Control (g)	Test (g)	備考
スパゲティ	200.0	200.0	
ミートソース	100.0	100.0	
Unicook ノンドリップ	0.0	0.2	ユニテックフーズ㈱製
合計	300.0	300.2	

【試験方法】

- ① 温めたミートソースに対し、Unicook ノンドリップを 0.2%投入混合
- ② ミートソースをスパゲティの上に1時間静置後の状態を確認

【結果】



Control

Test

- ・Unicook ノンドリップを 0.2%配合することで、ミートソースを麺の上に保持し、 盛り付けの見た目を大幅に改善した。
- ・味や食感に影響はなく、ソースの風味を損なうことはなかった。

以上

(更新日:2017年1月5日)



【Unicook ノンドリップ使用効果】

メニュー : 卵サンド

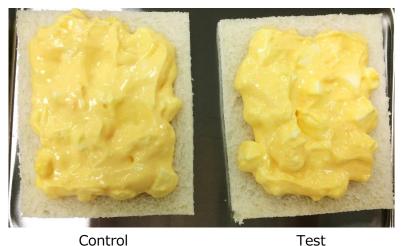
【試験区】

原材料	Control (g)	Test (g)	備考
食パン	70.0	70.0	
卵サラダ	100.0	100.0	
Unicook ノンドリップ	0.0	0.2	ユニテックフーズ㈱製
合計	170.0	170.2	

【試験方法】

- ① 卵サラダに対し、Unicook ノンドリップを 0.2%投入混合
- ② 食パンに卵サラダを乗せ、1時間静置後の状態を確認

【結果】



・Unicook ノンドリップを 0.2%配合することで、濃厚な食感になった。

以上

(更新日:2017年1月5日)



【Unicook ノンドリップ使用効果】

メニュー : 春雨サラダ

【試験区】

原材料	Control (g)	Test (g)	備考
春雨サラダ	100.0	100.0	
Unicook ノンドリップ	0.0	0.2	ユニテックフーズ㈱製
合計	100.0	100.2	

【試験方法】

- ① 春雨サラダに対し、Unicook ノンドリップを 0.2%投入混合
- ② 1時間静置後の状態を確認

【結果】



Control

- Test
- ・Unicook ノンドリップを 0.2%配合することで、表面の照りが向上した。
- ・ドリップを抑え、乾燥を防ぐことができた。
- ・春雨によく味が絡んでおり、味がしっかり感じられた。



【Unicook ノンドリップ使用効果】

メニュー:ひじき煮物

【試験区】

原材料	Control (g)	Test (g)	備考
ひじき	100.0	100.0	
Unicook ノンドリップ	0.0	0.2	ユニテックフーズ㈱製
合計	100.0	100.2	

【試験方法】

- ① ひじきに対し、Unicook ノンドリップを 0.2%投入混合
- ② 1時間静置後の状態を確認

【結果】



- Control Test
- ・Unicook ノンドリップを 0.2%配合することで、煮汁のドリップを大幅に減少した。
- ・ひじきが柔らかく、咀嚼時に出汁があふれ、よりジューシーになった。



【Unicook ノンドリップ使用効果】

メニュー:納豆巻き

【試験区】

原材料	Control (g)	Test (g)	備考
ご飯	500.0	500.0	
納豆	100.0	100.0	
Unicook ノンドリップ	0.0	0.2	ユニテックフーズ㈱製
合計	60.0	600.2	

【試験方法】

- ① 納豆に対し、Unicook ノンドリップを 0.2%投入混合
- ② 納豆をご飯の上に1時間静置後、ご飯から納豆を除き、その状態を確認

【結果】





Control Test

・Unicook ノンドリップを 0.2%配合することで、納豆のタレを保水し、 ご飯へのタレの移行が大幅に減少した。



【Unicook ノンドリップ使用効果】

メニュー:牛丼

【試験区】

原材料	Control (g)	Test (g)	備考
ご飯	500.0	500.0	
レトルト牛丼の具	100.0	100.0	
Unicook ノンドリップ	0.0	0.2	ユニテックフーズ㈱製
合計	600.0	600.2	

【試験方法】

- ① レトルト牛丼の具をレンジアップし、Unicook ノンドリップを 0.2%投入混合
- ② 牛丼の具をご飯の上に1時間静置後の状態を確認

【結果】



- ・Unicook ノンドリップを 0.2%配合することで、タレと具の絡みがよくなり、照りが向上した。
 - ・牛肉が乾燥せず、ジューシーであった。



【Unicook ノンドリップ使用効果】

メニュー:中華丼

【試験区】

原材料	Control (g)	Test (g)	備考
ご飯	500.0	500.0	
レトルト中華丼の具	100.0	100.0	
Unicook ノンドリップ	0.0	0.2	ユニテックフーズ㈱製
合計	600.0	600.2	

【試験方法】

- ① レトルト中華丼の具をレンジアップし、Unicook ノンドリップを 0.2%投入混合
- ② 中華丼の具をご飯の上に1時間静置後の状態を確認

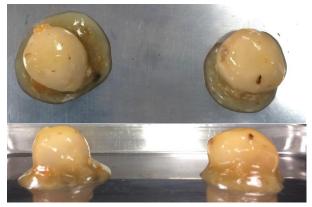
【結果】

・ごはんに乗せた中華丼の具の観察



Control Test

・中華丼の具の観察



・Unicook ノンドリップを 0.2%配合することで、具とあんの絡みが向上した。



【Unicook ノンドリップ使用効果】

メニュー: ツナマヨ

【試験区】

原材料	Control (g)	Test (g)	備考
ツナ缶	80.0	80.0	
マヨネーズ	20.0	20.0	
Unicook ノンドリップ		0.2	ユニテックフーズ㈱製
合計	100.0	100.2	

【試験方法】

- ① ツナ缶、マヨネーズに対し、Unicook ノンドリップを 0.2%投入混合
- ② 1時間静置後の状態を確認

【結果】



- Control Test
- ・Unicook ノンドリップを 0.2%配合することで、離水量が減少した。
- ・保水されている分、マヨネーズのコクが感じられた。
- ・ジューシーな食感となった。





商品開発でお困りの ことがございましたら お問い合わせください。