

●業種・用途別 最適ピチット

和洋中などの飲食店からホテル・旅館、鮮魚店やスーパーマーケットまで、美味しい食を提供するために「ピチット」は大活躍します。

業種	用途例	マイルド	レギュラー	スーパー
割烹	マグロサクの解凍		●	
	唐揚げ(特に鶏肉)の下ごしらえ	●		
	天ぶら下ごしらえ	●		
	減塩イカの塩辛		●	●
	魚介類の一夜干し		●	
	鮮魚の冷凍保存		●	
鮨店	魚介類の水っぽさと生臭み取り	●		
	ひかりものの鮮締めの前処理	●		
天ぶら店	魚介類の水っぽさと生臭み取り	●		
食堂	マグロサクの解凍		●	
	唐揚げ(特に鶏肉)の下ごしらえ	●		
	天ぶら下ごしらえ	●		
	煮魚の下ごしらえ	●		
	焼き魚の下ごしらえ	●		
	減塩イカの塩辛		●	●
	魚介類の一夜干し		●	
	鮮魚の冷凍保存		●	
居酒屋	マグロサクの解凍		●	
	唐揚げ(特に鶏肉)の下ごしらえ	●		
	天ぶら下ごしらえ	●		
	煮魚の下ごしらえ	●		
	焼き魚の下ごしらえ	●		
	減塩イカの塩辛		●	●
	魚介類の一夜干し		●	
蕎麦・うどん店	天ぶら等、魚介類の水っぽさと生臭み取り	●		
レストラン	魚介類のマリエの下ごしらえ	●		
	ムニエルの下ごしらえ	●		
	ポワレの下ごしらえ	●		
	グレエの下ごしらえ	●		
	ソテーの下ごしらえ	●		
	マトン、ジビエの臭みとり	●	●	
	トマト、オニオンの脱水		●	
	自家製生ハム			●
	各種燻製下ごしらえ			●
	中華料理店	レバーの臭みとり	●	●
	チャーシューの下ごしらえ		●	●
ラーメン店	チャーシューの下ごしらえ		●	●
焼肉店	レバーの臭みとり	●	●	
とんかつ店	豚肉の下ごしらえ(特に大のもの)	●	●	
旅館	マグロサクの解凍		●	
民宿 ホテル	唐揚げ(特に鶏肉)の下ごしらえ	●		
	天ぶら下ごしらえ	●		
	煮魚の下ごしらえ	●		
	焼き魚の下ごしらえ	●		
	減塩イカの塩辛		●	●
	魚介類の一夜干し		●	
	鮮魚の冷凍保存		●	
	焼き鳥店	レバーの臭みとり	●	●
	地鶏風の食感を付加	●	●	
お好み焼き店	イカ、エビの脱水	●		
魚店	魚介類の一夜干し		●	
	減塩イカの塩辛		●	●
	漬け魚(味噌漬けなど)の作成	●		
スーパー	魚介類の一夜干し		●	
	減塩イカの塩辛		●	●
	漬け魚(味噌漬けなど)の作成	●		

●ピチットタイプ別 食材・料理の脱水時間目安

食材や量によってタイプを使い分けてご使用ください。

タイプ	食材 カテゴリー	料理の 種類	食材	目安 処理時間	水っぽさ 取り	ドリップ 抑制	臭み取り	身締め 食感向上	使用メリット		
マイルド	生鮮魚介類		生マグロ	30分 ～1時間	●	●	●	●	★色出し（鮮明な赤に） ★薄造り可能		
			生フグ	10分 ～30分			●	●	★薄造り可能 ★透明度が上がる		
		刺身	タイ	30分 ～1時間	ヒラメ	15分 ～1時間	●	●	●	●	★薄造り可能
			ハマチ								
			イカ								
			タコ								
			ホタテ	30分 ～3時間							
			アカ貝	15分 ～30分							
		焼き魚	各魚	1時間 ～2時間					★火が通りやすくなる ★調理時間短縮 ★パリッときれいに焼き上がる ★焼き網にこびりつきにくい		
		煮魚	各魚	1時間 ～2時間	●		●		★煮汁のしみこみが良くなる ★身くずれ、皮破れ減少 ★調理時間短縮		
	精肉・魚	天ぷら 唐揚げ	各魚 各肉 (特に鶏肉)	15分 ～1時間					★油はね防止 ★火が通りやすくなる ★ふっくら仕上がり ★調理時間短縮		
	レギュラー	冷凍魚介類	酢の物 酢締め	各魚	1時間 ～3時間	●		●		★味のしみこみが良くなる ★減塩可能	
一夜干し風			各魚	6時間 ～12時間			●		★減塩可能 ★冷蔵庫内での低温乾燥のため 簡単で衛生的 ★脂質の酸化抑制		
塩辛			イカ			●		●	●	★減塩可能	
刺身			冷凍マグロ の解凍	1時間 ～2時間	●	●	●	●	●	★マグロの色出し（鮮明な赤に） ★透明度が上がる	
			冷凍フグ の解凍	20分 ～1時間			●	●	●	★薄造り可能 ※表面についた氷を流水で落とし、 キッチンペーパー等で水分を拭き取 ってから「ピチット」で包んで解凍	
			冷凍ホタテ の解凍	30分 ～3時間※	●	●	●	●	●		
天ぷら 唐揚げ			各魚	15分 ～1時間						★油はね防止 ★火が通りやすくなる ★ふっくら仕上がり ★調理時間短縮	
焼き魚			各魚	2時間 ～4時間	●		●			★火が通りやすくなる ★調理時間短縮 ★パリッときれいに焼き上がる ★焼き網にこびりつきにくい	
煮魚			各魚	2時間 ～4時間						★味のしみこみが良くなる ★身くずれ、皮破れ減少 ★調理時間短縮	
野菜			ポテト チップス	じゃがいも	3時間 ～12時間						★油はね防止 ★カラッと揚がる
	漬物	きゅうり 大根	3時間 ～12時間	●					★減塩可能		
	その他	トマト	3時間 ～12時間						★パンの湿気抑制		
		豆腐	1丁で 約2時間※						★均一な脱水 ※予め厚みを半分、あるいはさいの 目で処理をする場合は約50分		
スーパー	精肉	生ハム	豚ロース	24時間ごと 4回 48時間ごと 3回 シートを 交換							
	精肉・魚介類	各種燻製	牛豚 ジビエ 魚介類	4時間 ～48時間	●		●		★減塩可能 ★冷蔵庫内での低温乾燥のため 簡単で衛生的		
	魚卵	からすみ	ボラの子	24時間ごと 4回 48時間ごと 3回 シートを 交換							