



生臭みをとる、旨みを濃縮する

ピチット®

レギュラー

プロのための調理道具

浸透圧 脱水シート

塩を使わず、身をしめる

素材の下ごしらえにバツグンの効果



塩を使わず水を抜く

生臭みをとる

旨みを濃縮

素材の身をしめる



半解凍でサク取りし、約2時間



解凍後、水切りし約1時間半

脱水は冷蔵庫の中で
行ってください。

※表裏はありません。

一夜干しを作る



一夜干しは、約12~20時間

水っぽさをとる



シートにはさんで1時間

レギュラータイプの脱水時間目安

対象	脱水時間目安	脱水率
生刺身	20分~1時間	1~3%
解凍刺身	40分~2時間	2~4%
焼魚、煮魚	1~3時間	3~5%
一夜干し	12~20時間	5~10%

※刺身解凍時の脱水は、解凍状況により時間調整してください。

※素材の厚さ、脂の多さなどにより時間調整してください。

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素材(肉・魚)に残ります。
- ピチットで浸透圧脱水することにより素材(肉・魚)の水っぽさ、生臭みが少なくなり、旨みが濃縮されます。



ホームページにてピチットの使い方が動画でわかりやすく説明されています

PC版ピチットオフィシャルサイト
<http://www.pichit.info/>



スマホ版ピチットオフィシャルサイト
<http://www.pichit.biz/>



Facebook
<https://www.facebook.com/pichit.okamoto>



※「ピチット®」はオカモト(株)の登録商標です。

ご家庭の料理からアウトドアクッキングまで様々な用途にご活用できます。



対象	利用用途	品名	ピチット®製法での特徴
魚系	一夜干し	●アジ ●各魚種干物	・鮮度感のある鮮魚生干し、一夜干し ・脱水率7~8%程度のふっくらした一夜干し ・冷凍保存魚からの一夜干し
	漬け魚	●味付け漬け魚	・銀カレイ、紅鮭などの味噌漬け、西京漬け
	燻製作り	●各種スモーク ●イワナのスモーク ●鮭ジャーキー	・燻製前の事前脱水(あんじょう)用途 ・冷凍保存魚からのスモーク ・色目良く、風味ある燻製
	塩辛	●イカの塩辛	・コクのある塩辛作り(無添加)
	刺身の脱水	●お刺身の脱水 ●お刺身の解凍	・生臭みの除去、身締め、色目向上 ・解凍ドリップ除去、旨み濃縮
肉系	塩豚(パンチェッタ)	●塩肉の脱水熟成	・冷蔵庫での熟成なので衛生的
	燻製作り	●ベーコン ●スモークチキン、鴨肉など	・燻製前の事前脱水(あんじょう)用途 ・燻製前の事前脱水(あんじょう)用途



生臭みの少ない、やわらかい一夜干しができます。



身が締まり旨みのある刺身になります。

ピチットの調理効果	効果分類	刺身	カルパッチョ	ムニエル	焼魚	煮魚	天ぷら	唐揚げ・フライ
①旨みを濃縮する	旨み濃縮	●	●	●	●	●	●	●
②水っぽさをとり身を締める	風味引き出し	●	●	●	●	●	●	●
③生臭みが少なくなる	生臭み減少	●	●	●	●	●	●	●
④火の通りが良くなりきれいに仕上がる	仕上がり向上			●	●	●	●	●
⑤油はねが減り、油の傷みも少ない	調理性向上			●			●	●
⑥調味料(ソース)が良くしみこむ	調味性向上		●	●		●		
⑦煮てもアクの出が少ない	風味向上					●		

商品名	サイズ	枚数/箱	ケース入数	JANコード
ピチットレギュラー 15	約25×35cm	15枚/箱	10箱	4 547691 700513
ピチットレギュラー 32R	約25×35cm	ロール32枚/箱	12箱	4 547691 681171
ピチットレギュラーミニ 36R	約18×25cm	ロール36枚/箱	20箱	4 547691 681164

ピチットは安全面・衛生面で支障のない素材を使用しております。

ピチットサービスセンター ☎ 0120-128-588

オカモト株式会社

URL: <http://www.okamoto-inc.jp>

食品衛生用品部 ピチット製品課

本社 東京都文京区本郷3丁目27番12号 〒113-8710
TEL 03-3817-4137

大阪支店 大阪市中央区糸屋町2丁目4番6号 〒540-0022
TEL 06-4793-8508

名古屋営業所 名古屋市中区徳川1丁目901番地 〒461-0025
TEL 052-933-1171 (代表)

福岡営業所 福岡市南区向野1丁目13番9号 〒815-0035
TEL 092-557-2600 (代表)

札幌事務所 札幌市中央区南2条東2丁目7番地1 〒060-0052
TEL 011-223-2023



生鮮素材を (刺身 寿司ネタ) おいしく使い切る 「調理用の脱水シート」です。

誰でもカンタン

シートにはさむだけ

素材から余分な水分と臭みが抜けて、うま味がギュ!と濃縮

ツツに! タイに! ヒラメに!

- うま味が濃縮** 水分、臭みが抜けてうま味がギュ!
- 色目向上** 白身魚の身が締まり透明感がアップ!
- 適度な脱水** 低吸収タイプだから素材を締め過ぎない!
- 調理性向上** 味の浸透が良く身崩れしない!
- 材料ロス低減** 余分な水分が抜けて傷みにくい!

ピチットマイルドの脱水時間目安	
フグフィレ	1日程度
タイ・ヒラメフィレ	数時間～半日程度
マグロサク解凍	半解凍～全解凍まで
焼き魚・煮魚	数時間～半日程度
天ぷら・から揚げ	数時間～半日程度

ピチットは浸透圧の働きで、素材の持つうま味成分はそのままに、余分な水分と生臭みだけを取り除きます。

※ピチットは冷蔵庫内でご使用ください。
 ※魚の種類、大きさなどにより時間調整してください。
 ※脱水終了後は、シートを外してください。
 ※素材により、乾きすぎる場合がございますのでご注意ください。



○ピチットマイルド 25×35cm 30枚入り



料理素材を大切に使いきりたい！

ピチットによる適度な脱水が、お客様の満足度向上と、お店の作業効率向上をお手伝いをいたします。



ピチットの使用方法は、カンタン&シンプルな3ステップ



素材から余分な水分・臭みを取り除き鮮度と風味を保つピチット。幅広い用途でお使いください！

マグロサクの解凍に！

うま味濃縮 & 色目向上



焼き魚の下ごしらえに！

表面がカリっと



天ぷらの下ごしらえに！

油がはねない



煮魚の下ごしらえに！

味のしみ込みが良い



●「ピチット」はオカモト(株)の登録商標です。

◎ピチットホームページ www.pichit.info/ ◎ピチットサービスセンター ☎0120-128-588

オカモト株式会社
okamoto URL: <http://www.okamoto-inc.jp>



食品衛生用品部 ピチット製品課

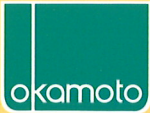
本社 東京都文京区本郷3丁目27番12号 〒113-8710
TEL 03-3817-4137

大阪支店 大阪市中央区系屋町2丁目4番6号 〒540-0022
TEL 06-4793-8508

名古屋営業所 名古屋市東区徳川1丁目901番地 〒461-0025
TEL 052-933-1171 (代表)

福岡営業所 福岡市南区向野1丁目13番9号 〒815-0035
TEL 092-557-2600 (代表)

札幌事務所 札幌市中央区南2条東2丁目7番地1 〒060-0052
TEL 011-223-2023



ピチット
スーパー
超高吸収
タイプ

強力な脱水効果！ こだわりの干物作りや

燻製の下処理が簡単にできます！

誰でも
カンタン

シートに
はさむだけ

素材をピチットに包み、冷蔵庫で保管するだけ！



簡単

素材を包むだけで
水分だけを高吸収

清潔

冷蔵庫で作るから
虫やほこりにつかない

短縮

短い時間で水抜き
の下ごしらえ

手軽

保存料・添加物なしの
独自の味わい



○ピチットスーパー
25×35cm 18枚入り

ピチットスーパーの脱水時間目安	
一夜干し	半日～1日
魚介の燻製：大	半日程度
魚介の燻製：小	1～3時間
パンチェッタ	水分が抜けるまで数回交換

ピチットは浸透圧の働きで、
素材の持つうま味成分はそのままに、
余分な水分と生臭みだけを取り除きます。

※ピチットは冷蔵庫内でご使用ください。
※素材の身の厚さ、脂の多さなどにより時間調整してください。
※脱水終了後は、ピチットを外してから加熱調理してください。
※素材により、乾きすぎる場合がありますのでご注意ください。

オカモト株式会社

1. 肉に下ごしらえをします。

- ① 肉をポリ袋に入れ、塩を加えて肉全体にまぶします。空気をぬくようにして袋の口を閉じ、一晚冷蔵庫におきます。
- ② 肉から出た水分をよくふいて、細かくしたドライハーブ、黒コショウをまぶします。



2. ピチットで肉を包みます。

肉が長い場合、折りたたむようにしてピチットで包み、ポリ袋に入れて、冷蔵庫で保管します。

※ピチットに表裏はありません。
両面どちらでもご使用いただけます。

コツ
シートが
肉の表面に
密着するよう
に包みます。



3. 4～5日おきにピチットを取り替えて出来上がります。

翌日、ピチットを取り替えて、再び、ポリ袋に入れて冷蔵庫で保管。以降、4～5日おきにピチットを取り替えながら、赤身の部分にほのかな透明感がでてきたら出来上がりです。
※調理の際には、ピチットを外してから肉を加熱してください。



素材から余分な水分・臭みを取り除き鮮度と風味を保つピチット。幅広い用途でお使いください！

一夜干し
作りに



減塩ヘルシー

スモークサーモンの
下ごしらえに



うま味凝縮&色目向上

魚介燻製の
下ごしらえに



適度な脱水

お豆腐の
下ごしらえに



時間短縮

●ピチットはオカモト(株)の登録商標です。

◎ピチットホームページ www.pichit.info/

◎ピチットサービスセンター

☎ 0120-128-588

オカモト株式会社

okamoto URL : <http://www.okamoto-inc.jp>

食品衛生用品部 ピチット製品課

本社 東京都文京区本郷3丁目27番12号 〒113-8710
TEL 03-3817-4137

大阪支店 大阪市中央区糸屋町2丁目4番6号 〒540-0022
TEL 06-4793-8508

名古屋営業所 名古屋市中区徳川1丁目901番地 〒461-0025
TEL 052-933-1171 (代表)

福岡営業所 福岡市南区向野1丁目13番9号 〒815-0035
TEL 092-557-2600 (代表)

札幌事務所 札幌市中央区南2条東2丁目7番地1 〒060-0052
TEL 011-223-2023



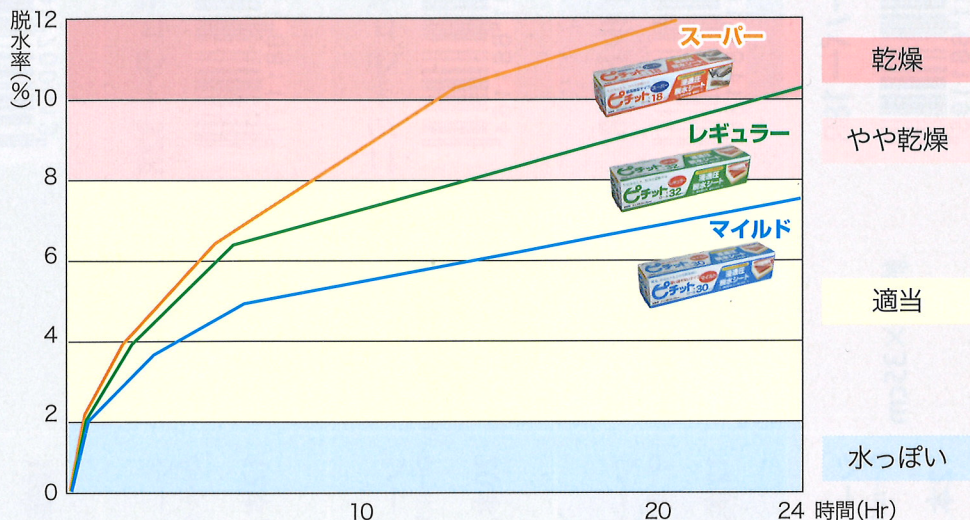
“脱水力”で選ぶ



アイデアの数×素材の種類
用途は∞(無限大)

■タイプ別脱水力の目安 ピチット(スーパー、レギュラー、マイルド)の脱水の差

素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



■代表的な用途別おすすめタイプ

項目	対象	用途	低吸収 マイルド	高吸収 レギュラー	超高吸収 スーパー
魚貝	生鮮魚貝類	刺身	◎	○	
		焼魚等	◎	○	
		冷凍	◎	○	
		一夜干し		○	◎
		燻製		○	◎
	冷凍魚貝類	刺身	○	◎	
	焼魚等	○	◎		
	一夜干し		○	◎	
肉	鳥	やきとり	◎	○	
		唐揚等	◎	○	
	豚等	ベーコン		○	◎
		パンチェッタ		○	◎
	燻製		○	◎	
野菜果物	トマト等	スライス	○	◎	

誰でもカンタン
シートにはさむだけ

- うま味濃縮
- 色目向上
- 生臭さ除去
- 調理性向上
- 材料ロス低減

ピチットは安全面・衛生面で支障のない素材を使用しております。

【ピチットホームページ】では代表的な使用方法を動画映像にてご覧頂けます。

①直接アクセス <http://www.pichit.info/> ②検索サイトで **ピチット** と入力して検索



サイト内の
ココを
クリック!

ピチットサービスセンター ☎0120-128-588

オカモト株式会社
okamoto URL : <http://www.okamoto-inc.jp>

食品衛生用品部 ピチット製品課
本社 東京都文京区本郷3丁目27番12号 〒113-8710
TEL 03-3817-4137
大阪支店 大阪市中央区糸屋町2丁目4番6号 〒540-0022
TEL 06-4793-8508
名古屋営業所 名古屋市東区徳川1丁目901番地 〒461-0025
TEL 052-933-1171 (代表)
福岡営業所 福岡市南区向野1丁目13番9号 〒815-0035
TEL 092-557-2600 (代表)
札幌事務所 札幌市中央区南2条東2丁目7番地1 〒060-0052
TEL 011-223-2023

ピチット[®]シート

浸透圧脱水加工

一夜干し
シート

従来と全く違う、「風にあてない」新しい水産加工法！
酸化が少なく、柔らかく旨みのある塩干品が出来ます。

鮮度感ある一夜干し



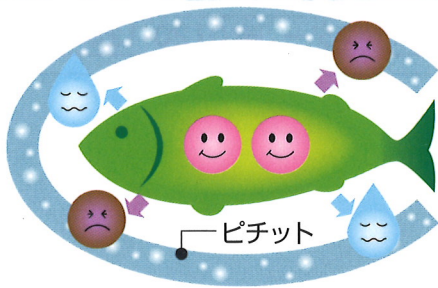
酸化の少ない製法



「浸透圧脱水加工」の特長

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>① 旨みの向上
▶ 分子が大きい旨み成分を濃縮</p> <p>② 生臭み成分の除去
▶ 分子が小さい臭い成分を吸収</p> <p>③ 脂質酸化が少ない
▶ 風にあてずに脱水</p> | <p>④ 不飽和脂肪酸が残りやすい
▶ 温度、紫外線にさらさないで脱水</p> <p>⑤ 衛生的な製法
▶ 冷蔵庫内での脱水</p> <p>⑥ 設備投資のいらぬ加工法
▶ 乾燥設備が不要</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

ピチットの構造と浸透圧脱水の仕組み



😊 旨み 💧 水分 😞 生臭み

- ピチットシートは、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。
- ピチットシートは、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素材(肉・魚)に残ります。
- ピチットシートで浸透圧脱水することにより素材(肉・魚)の水っぽさ、生臭みが少なくなり、旨みが濃縮されます。

加工用ピチット®商品 ラインナップ

●標準タイプ

規格名	サイズ	入数	用途例
11L	70×50cm	100枚	身の薄い、脂の少ない 魚の加工 (アジ、サンマ、 カマス等)
11M	50×35cm	200枚	
11T	45×25cm	300枚	
11S	35×25cm	400枚	
11ミニ	25×17cm	800枚	
11ミニミニ	18×13cm	1600枚	
11ミニミニY	26×9cm	1600枚	

●高吸収タイプ

規格名	サイズ	入数	用途例
21L	70×50cm	100枚	身の厚い、脂の多い 魚の加工 (サバ、ホッケ、 甘鯛、レンコ鯛 イカ等)
21M	50×35cm	200枚	
21T	45×25cm	300枚	
21S	35×25cm	400枚	
21ミニ	25×17cm	800枚	
21ミニミニ	18×13cm	1600枚	
21ミニミニY	26×9cm	1600枚	

●加工実績

商品分野	魚種例
一夜干し等 (塩、魚醤など)	アジ、サバ、サンマ、ニシン、イワシ カレイ各種、コマイ、シマホッケ イカ、真ホッケ、赤魚、イボダイ 鯛、フグ、カサゴ、キンキ、シシャモ カマス、サヨリ、甘ダイ、金目ダイ のど黒、イサキ、キス、カワハギ、アユ
漬け魚等 (各種味付け)	サワラ、メロ味噌、タラ粕 アジ、サバ味噌、ギンダラ味噌 イカ白醤油漬、サンマ味噌干し
脱水処理	刺身の解凍、焼き魚の前処理 カラスミ、フグのしぼり、タコ、蛤
切り身、魚卵	秋鮭切り身、タラ切り身 タラコ、明太子、ウニなど
総菜系 (フライパン調理等)	アサリねぎ塩、ホタテねぎ塩 イカねぎ塩、フライの前処理
生珍味	タコ、フグのメンタイ風味、イカ塩辛
刺身、ルイベ	サンマ、ホッケ、サケ、イカ アジ、サバ、イワシ、サヨリ
燻製	紅鮭、サバ、サーモン イワナ、ニジマス、ヤマメ

使用上の注意

- 脱水は、冷蔵温度帯(0℃~5℃)で行ってください。
- ピチットシートは、食べられません。調理の際は、必ずピチットシートを外してください。
- ピチットシートは、使い捨てです。再使用はできません。
- ピチットシートを切ったり、内容物を出したりしないでください。
- 水あめの性質上、やや黄色くなることがありますが、機能上問題ありません。
- 電子レンジなど高温下では使えません。

保管方法

- 高温多湿なところ、直射日光下では保管しないでください。
- 内袋開封したものは、短期間で使い切ってください。保管する場合は、しっかりチャックを閉めてください。

廃棄方法

- ピチットシートに使われている材料は、可燃性であり、燃やしても有害物質は発生しません。
- 廃棄にあたっては、「プラスチック製品ゴミ」として国や地方自治体の定める分類に従ってください。

ピチットは安全面・衛生面で支障のない
素材を使用しております。

ピチットホームページ <http://www.pichit.info/>

ピチットサービスセンター ☎0120-128-588

オカモト株式会社

okamoto URL : <http://www.okamoto-inc.jp>

食品衛生用品部 ピチット製品課

本社 東京都文京区本郷3丁目27番12号 〒113-8710

TEL 03-3817-4137

大阪支店 大阪市中央区糸屋町2丁目4番6号 〒540-0022

TEL 06-4793-8508

名古屋営業所 名古屋市中区徳川1丁目901番地 〒461-0025

TEL 052-933-1171 (代表)

福岡営業所 福岡市南区向野1丁目13番9号 〒815-0035

TEL 092-557-2600 (代表)

札幌事務所 札幌市中央区南2条東2丁目7番地1 〒060-0052

TEL 011-223-2023





鮮魚輸送用 脱水シート

ピチット[®]シート

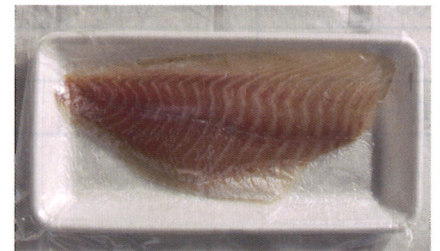
浸透圧脱水輸送

ピチットによる浸透圧脱水輸送は、輸送中に魚からじわじわ出てくるドリップを、水あめの浸透圧で適度に脱水しながら輸送する衛生的な方法です。

遠隔地からの大量発送



刺身材の流通広域化



「浸透圧脱水輸送」のメリット

生産者

- 水切り時間の短縮、流通圏の拡大
- 生産者ブランドの確立

卸売業

- 着荷品質の向上、製品の安定

小売店

- 保存性向上、色目向上
- ドリップ・臭いのクレーム減少

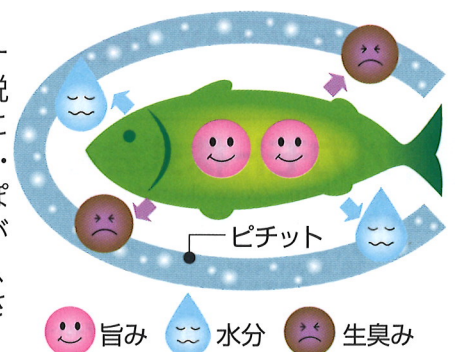
消費者

- 生臭みの減少、旨み濃縮
- 火のとおり、味のしみこみ良い

ピチットの構造と浸透圧脱水の仕組み

- ピチットシートは、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。
- ピチットシートは、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素材(肉・魚)に残ります。

- ピチットシートで浸透圧脱水することにより素材(肉・魚)の水っぽさ、生臭みが少なくなり、旨みが濃縮されます。



オカモト株式会社

鮮魚輸送用ピチット®商品 ラインナップ

●01シリーズ（弱め）

規格名	サイズ	入数	用途例
01M	50×35cm	200 枚	鮮魚フィレー用途 (弱め)
01T	45×25cm	300 枚	
01S	35×25cm	400 枚	
01ミニ	25×17cm	800 枚	
01ミニミニ	18×13cm	1600 枚	
01ミニミニY	26×9cm	1600 枚	

●03シリーズ（強め）

規格名	サイズ	入数	用途例
03L	70×50cm	100 枚	鮮魚フィレー用途 (強め)
03M	50×35cm	200 枚	
03F	50×30cm	250 枚	
03T	45×25cm	300 枚	
03S	35×25cm	400 枚	
03ミニ	25×17cm	800 枚	

●加工実績

用途例	魚種等
鮮魚フィレー	タラフィレー、アブラカレイフィレー 秋鮭フィレー、銀鮭フィレー サバフィレー、タイフィレー
生開き輸送	アジ生開き、サバ生開き サンマ生開き、ホッケ生開き
切り身輸送	塩ダラ切り身、秋鮭切り身
刺身輸送	マグロサク、ホタテ、ハマチフィレー タイフィレー、ヒラメフィレー サンマフィレー、アジフィレー イワシフィレー、サヨリ ※一部ルイベ（冷凍刺身）のケースあり

使用上の注意

- 脱水は、冷蔵温度帯（0℃～5℃）で行ってください。
- ピチットシートは、食べられません。調理の際は、必ずピチットシートを外してください。
- ピチットシートは、使い捨てです。再使用はできません。
- ピチットシートを切ったり、内容物を出したりしないでください。
- 水あめの性質上、若干着色することがありますが、脱水性能上は支障ありません。
- 電子レンジなど高温下では使えません。

保管方法

- 高温多湿なところ、直射日光下では保管しないでください。
- 内袋開封したものは、短期間で使い切ってください。保管する場合は、しっかりチャックを閉めてください。

廃棄方法

- ピチットシートに使われている材料は、可燃性であり、燃やしても有害物質は発生しません。
- 廃棄にあたっては、「プラスチック製品ゴミ」として国や地方自治体の定める分類に従ってください。

ピチットは安全面・衛生面で支障のない素材を使用しております。

ピチットホームページ <http://www.pichit.info/>

ピチットサービスセンター ☎0120-128-588

オカモト株式会社

okamoto URL : <http://www.okamoto-inc.jp>

食品衛生用品部 ピチット製品課

本 社 東京都文京区本郷3丁目27番12号 〒113-8710

TEL 03-3817-4137

大 阪 支 店 大阪市中央区糸屋町2丁目4番6号 〒540-0022

TEL 06-4793-8508

名古屋営業所 名古屋市東区徳川1丁目901番地 〒461-0025

TEL 052-933-1171 (代表)

福 岡 営 業 所 福岡市南区向野1丁目13番9号 〒815-0035

TEL 092-557-2600 (代表)

札 幌 事 務 所 札幌市中央区南2条東2丁目7番地1 〒060-0052

TEL 011-223-2023

