

# PROTONA<sup>®</sup> 取り扱いガイド

PROTONA は、無塩タイプと塩分含有タイプの2種類をご用意。  
用途や魚種に併せて使い分けて使用します。



PROTONA ZERO  
無塩タイプ

**PROTONA**  
特許取得魚介類調理用水  
PROTONA ZERO WATER

好塩菌対策 / 真水洗い除菌  
水産加工 / 野菜・肉の洗浄  
調理器具の洗浄にも



PROTONA CUSTOM  
塩分含有タイプ

**PROTONA**  
特許取得魚介類調味料水  
PROTONA CUSTOM WATER

熟成魚の仕込み / 品質保持  
色ツヤ / ハリ  
臭い / ヌメリ抑制

⚠️ PROTONA をご使用になる際は、よく振ってからご使用ください。

⚠️ 既に水道水や殺菌水に触れた魚介類や鮮度が落ちたものには効果が薄いのでお気をつけください。

## 漁獲 / 出荷 編 (丸魚の処理)



**1** 漁獲した魚を、適切な方法で締めます。



洗った後、2~3分置くと効果的！

**2** **CUSTOM** でさっと表面を洗います。



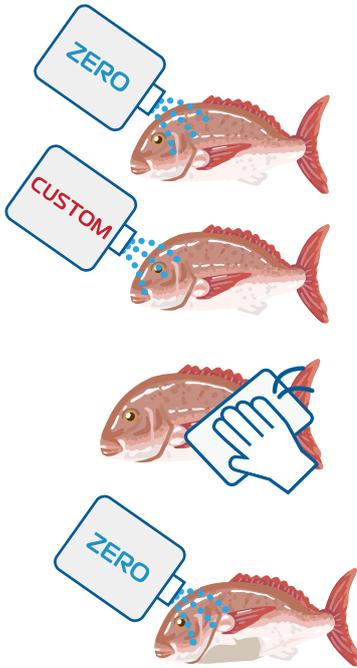
**3** クセを活かしたい場合は  
軽く拭いてから袋に入れてください。

⚠️ PROTONA 処理した後、魚介が溶けた氷水に直接浸からないようにしてください。

⚠️ カツオなど、しっかりとした魚の風味をお好みの方は、PROTONA のご使用をお控えください。

## 調理 / 下処理 編 (加工の処理)

真水洗いによる腸炎ビブリオ菌等の好塩菌対策に！



- 1 ZERO で軽く洗います。
- 2 CUSTOM で洗います。
- 3 タオルやキッチンペーパーで魚の表面を拭き取ります。
- 4 内臓を処理した後、ZERO で洗い流すか、ZERO を染み込ませたキッチンペーパー等で拭き取ります。

⚠ 柵にしたら基本的に PROTONA は使用しないでください。  
使用する場合は、皮面に CUSTOM を使用し、水気を拭き取り保存してください。  
ZERO は使用しないでください。身質が損なわれます。

⚠ PROTONA 処理後、水道水で洗うと生臭さが再発する場合がありますのでご注意ください。

調理に使用したまな板や包丁などは、ZERO で洗い流すことで、調理道具やシンク、手の魚臭さを軽減させることができます。

## 保存についての注意点

PROTONA は魚の長期保存のための技術ではなく、魚の生臭みや好塩菌の繁殖を抑え、鮮度の安定をサポートするものですので、なるべく早めにお召し上がりください。

### エイジング・熟成について

CUSTOM を染み込ませたキッチンペーパーを長期日数魚介に巻きつけての保存は、湿性や浸透圧の影響で逆に生臭くなる可能性が高いため、エイジングなど熟成させたい場合は、定期的に CUSTOM を染み込ませたキッチンペーパーで拭き取った後、乾いたキッチンペーパーで水分を拭き取ってください。

⚠ PROTONA を用いたエイジングについては、精度を保証するものではありません。  
PROTONA の活用方法の一例としてご紹介しておりますが、自己責任の元、安全にご活用くださいますようお願いいたします。