

公司简介



株式会社 味京

米饭专家 味京株式会社
专营商用米饭相关业务

米饭改良液

冷冻米饭
改良液

副食保鲜粉

冷冻寿司

炊饭工场
制造指导



前言

世界日新月异、瞬息万变。现在的人们需要在信息的海洋中找寻所需。虽然已不再有食不果腹的困惑，一味应对海量信息的我们却似乎又陷入了另一种窘境。

虽然生活方式在不断发生变化，然而人们对于食物的兴趣与热情却从古至今从未改变过。相反,正是由于处于这个快节奏时代，人们才更想追求饮食带来的快乐。

株式会社 味京秉持为更多人创造安全丰富的饮食生活，让更多人了解饮食新乐趣的理念，立足古都京都，将食材鲜度视为饮食文化中不可或缺的要害。

顾客吃得开心，我们也感到开心；公司经营顺利，员工们也感到开心。我想这才是真正的“三赢”。无论什么年代，民以食为天是永恒的主题。我们将公司的经营理念与饮食文化的发展合二为一，并为此做出更大贡献。

企业理念

京都人的气质

味京，虽生于京都，对味道有其独特的讲究；却又聚集各地美食，海纳百川。

京都人对于美食制作，不敢有丝毫怠慢。

无论食材还是调味料，都讲究品质第一。

注重品气和品质，形成了京都人独有的气质。

而味京，也渲染了这种京都人的气质。

追求食物的精美

对于大米国度的人来说，米饭是饮食的中心。

虽说饭菜可以让米饭更美味；

但美味的米饭却能使饭菜更显可口，

也可使流淌于餐桌的时间更显欢快和奢华。

为了能让一粒普通的大米变为美味的米饭，

为了能让大家的餐食变得更加精美，

味京总在致力于研制更好的调味料。

吃得美味 吃得放心

随着时代的变化，饮食生活方式也发生了很大变化。

每天忙碌奔波，饮食生活成了必不可少的调味液。

无论哪个国家，能为所有人提供放心·安全·美味的食物，是我们的目标。

株式会社味京将始终以“三赢”作为初心，

为饮食文化孜孜不倦，力求完美。



米饭改良液

米饭劣化防止液 PERISH · GUARD α (冷藏米饭pH值调整液)



天然素材研制的酸味料.可防止米饭腐坏及因冷藏引起的米饭劣化现象

- 本调味液可防腐且几乎无酸味，并可使米饭饱满可口。
- 防止因冷链物流或低温储存而引起的劣化。
- 无需添加大量食用油亦可成型，使产品不至于太油腻，且成型效果好。
- 煮饭时添加本品可以增添米饭风味和白度。
- 可抑制因久放而导致的米饭变质，确保米饭煮好24小时后亦能保持良好状态。
- 本品酸味料虽为酸性，但酸味甚少。
- 因使用天然材料，添加物表示栏填酸味料即可。

米饭保湿油 SEPARATOR No.1 (用于米饭的炊饭油)



具有保湿效果的米饭改良油，可使米饭不粘锅不粘模具，增加米饭风味和色泽，并可有效抑制因长时间保存或冷链运输而引起的米饭老化现象。

- 可长时间保持米饭风味和口感。
- 只需添加少量，即可达到很好的脱模效果。
- 不粘稠，不油腻，无损米饭的色香味。
- 防止真空冷却或自然冷却时米饭表面的干燥和因放久而产生的老化。
- 对温度变化影响不大，适宜低温流通和冷藏保管。
- 使用天然素材，添加物表示栏无需注明。
- 以植物油脂为原材料，对塑料容器无影响。

炊味 (米饭改良粉末)



防腐防劣，保持米饭松软少酸味

- 防止因冷链物流或低温储存而引起的劣化。
- 煮饭时添加本品.可增强米饭的风味和白度。
- 本品中配有炊饭油.可使米饭色泽光亮.且更适宜于成型机。
- 可抑制因久放而导致的变质，确保米饭24小时后亦能保持良好状态。
- 本品酸味料虽呈酸性，但酸味甚少。
- 因使用天然材料制成，添加物表示栏仅需显示【酸味料】即可。
- 粉末状，重量轻，使用简单。

冷冻米饭专用改良液

冷冻米饭改良液 PERISH · UP F(冷冻米饭专用调味液)



此款调味液能够防止冷冻米饭在保存过程中及解冻后的硬化、变质。以前的冷冻米饭在冷冻前后味道和品质经常会出现变化，用此款调味液可以有效解决这个问题。

- 只用此款调味液就可以轻易制作出冷冻米饭。
- -20°C以下冷冻保存的情况下大约18个月冷冻米饭都不会变质、硬化。
- 只需少量添加，耐冷藏（寒冷地带、冰箱保存）的米饭也可以制作。
- 可以向国外出口冷冻米饭、在国外工地现场制作冷冻米饭。
- 使用天然原料，伊斯兰国家也可使用。

副食专用耐存度提高粉

Aji safe625 (普通副食专用酸味料)



此款食品添加剂在不损害食物味道的前提下提高耐存度。

- 使用以前的食品添加剂经常会出现酸味、酸臭和苦味，此款添加剂很好地保留了食物原本的味道。
- 对于加热和非加热的烹饪方法都能有效起到抑菌效果。
- 易溶于水，在烹饪的任何阶段都能轻松使用。
- 能保持食物不变质，适应长时间运输。
- 即使像沙拉等不使用水的副食，可以通过蔬菜中的水分将有效成分渗透到食物中，也能发挥良好的作用。
- 防止蔬菜等变色，保持鲜艳的色彩。

Aji safe115 (蛋类制品专用酸味料)



此款食品添加剂在不损害蛋类制品味道的前提下提高耐存度。

- 使用以前的食品添加剂经常会出现酸味、酸臭和苦味，此款添加粉很好地保留了食物原本的味道。
- 对于加热和非加热的烹饪方法都能有效起到抑菌效果。
- 易溶于水，在制作的任何阶段都能配合制作的数量轻松使用。
- 适当增减添加量，长时间的运输也不会使蛋制品变质。
- 呈弱碱性，不会使蛋白质变性、变色。

冷冻寿司

味京 冷冻寿司的特征

【没有办法做出美味的冷冻寿司吗？】

针对这个问题，味京想到的不是从生产设备的角度.而是从调味料上进行研究开发.完成了全新的冷冻寿司的生产。煮饭前添加独特的米饭改良液，煮饭后用专门的速冻机将米饭急速冷冻至理想温度，解冻时工序简单易操作、且卫生安全。此外.冷冻寿司适宜长期保存.使用时只需解冻必要部分，可最小限度减少米饭损耗。

不光如此.味京为了能满足顾客的多样细微需求.进行了细致的定制和每一个顾客的PB商品开发。我们用长期实践中获取的专业知识和技术.为顾客提供最适最优的产品。

如您正受困于米饭问题.不妨咨询我们。

以下是味京解冻技术的不同之处

时间短、加热均匀.使食物快速解冻并保留美味。

我们的解冻技术可以做到无渗水.留美味，无需担心因解冻量过大而产生的食物损耗，或因解冻量不足而造成的商机流失。





饭团什锦搭配

三文鱼、虾、扇贝等受欢迎的材料组合而成。



手球寿司

备受女性和孩子欢迎的一口大小寿司。运于前菜或派对，活跃于各种场景。



寿司饭团 20g (20g/18g/15g)

放上自己喜欢的材料就能做成简单的“手握寿司”。也能做成军舰卷。



大圆卷 (8个)

使用传统食材并配上香菇、蟹肉棒等，略显奢侈的寿司卷。



寿司卷 (8个)

放上冻豆腐、葫芦条等传统食材，用海苔粗粗地卷起来。



细寿司卷 (酱菜)

放入口感清脆的酱菜做成的细卷。



油豆腐皮寿司 (白芝麻)

柔软多汁入味十足的油豆腐皮，裹起芝麻香扑鼻的米饭。



青花鱼寿司 (6贯)

每卷青花鱼寿司都是手工精心制作，用竹壳包装。



公司简介

名称	株式会社 味京
代表者	代表取締役 奥村和宜
公司成立	平成 12 年 12 月 8 日
业务内容	米饭产品的生产与销售、冷冻米饭的生产与销售
注册资金	1,100 万日元
地址 邮编	601-8394 日本京都市南区吉祥院中河里北町 17-1
电话 / 传真	(TEL) 075-204-1430 (FAX) 075-323-3860
网址	http://www.ajikyou.co.jp/

