

会社案内



株式
会社

味の素

株式会社味京は、米飯のプロフェッショナル。
業務用炊飯に関する事業を展開する会社です。

米飯改良剤

冷凍米飯
改良剤

惣菜日持
向上剤

冷凍寿司

炊飯工場
製造指導



はじめに

世の中は目まぐるしく進歩し、変化しています。溢れんばかりの情報量を見極め選択して行く。

その処理の時間に追われてしまい、食べ物がなくて困った時代とはまた違ったある意味、大変な時代になったとも言えます。生活の形が変化しているのですから仕方ないことでもあると思います。けれど、食する楽しみや喜びは今も昔も変わらないのではないのでしょうか？

逆に時間に追われる今の時代だからこそ、食する楽しみを欲してる方は多いと思えて私はなりません。その中で味京はより安全で、より豊かな食生活を多くの方におくって頂きたいと考え、また「食」する新たな楽しみを知って頂きたいと願っています。味にこだわる京都で育った味京は、食材の鮮度を「食」の重要な要素の一つに入れたいわけにはいきません。

皆さんに喜んで頂くことが我が社の喜びでもあり、会社がうまくいけば社員もまた喜べる、「三方よし」とはまさにこのことだと思っています。どんな時代でも欠かすことの出来ない食文化の発展と経営理念の二つのベクトルの一致を我が社の喜びとし、今後とも活動を一層進めてまいります。

企業理念

京都人の気質

味京は、美味しいものが集まり、味にこだわる京都で生まれました。

美味しい食事をつくるために、気を抜かない。

材料や調味料まで、質にこだわる。

気と質を大事にするのが、京都人の気質。

味京は、そんな京都人の気質を受け継いでいます。

お膳をはんなりと

お米の国の人にとって、食事の中心はご飯です。

おかずは、ご飯を美味しくする。

美味しいご飯は、おかずを引き立てる。

食事の時間を明るく華やかに彩るのは、美味しいご飯。

いつものお米が、いつでも美味しく召し上がれるご飯になるように、

皆のお膳が、「はんなり」するようなご飯になるように、

味京は、よりよい調味液を作り続けます。

おいしゅう食べてもらいたい

時代が変わり、食も生活スタイルも、ずいぶん変わりました。

目まぐるしく時間に追われる毎日だからこそ、食が大事。

お米を、お腹いっぱいおいしゅう食べてもらいたい。

どの国のどの人にも、安心できる安全でおいしい食を、提供したい。

すべての人が喜べる「三方よし」を心得とし、

味京は、食文化の黒子として、常にベストをめざします。



代表取締役 奥村和直

米飯改良剤

パルッシュガードα (チルド米飯用pH調整剤)



米飯の腐敗及びチルド劣化防止を目的としたpH調整剤です。

- 腐敗防止として又酸味が出にくいふっくらとした良い米飯にする為に考えた調味液です。
- チルド物流及び低冷温による劣化を防止します。
- 成型時のオイル添加を少なくし、油っぼい製品にしない効果があります。
- 炊飯時に添加する事により仕上がりに風味・白度をよりグレードアップします。
- 時間経過による劣化を抑制し、24時間経過後も出来上がり状態を保ちます。
- 酸性のpH値にも関わらず、酸味臭が少ない。
- 天然素材を使用している為、添加物表示はpH調整剤又は酸味料のみで結構です。

セパレーターNo.1 (米飯用炊飯オイル)



離型効果だけではなく、御飯の風味・艶を増し、時間経過・チルド流通による老化を抑え保湿効果を発揮する米飯改良油です。

- 炊き上がった御飯の風味・旨みを長時間維持します。
- 少量の添加で充分な離型効果が得られます。
- ベタつき感、油感が少なく、御飯の味・香りを損ないません。
- 真空及び自然冷却による表面の乾燥を防ぎ、時間経過での老化を防ぎます。
- 低温流通・冷蔵保管にも対応でき、温度変化に影響されにくくなります。
- 天然素材を使用している為、添加物表示が要りません。
- 食用植物油脂を原料としていますので、プラスチック容器への影響はありません。

炊味 (米飯用粉末改良剤)



腐敗・チルド劣化を防ぎ、酸味の少ないふっくらとした米飯に。

- チルド物流や低冷温による劣化を防止します。
- 炊飯時の添加により風味・白度をさらに向上します。
- 炊飯オイル配合により艶のある仕上がりで成形機の通りも改善します。
- 時間経過による劣化を抑制し、24時間経過後も良い状態を保ちます。
- 酸性のpH値にも関わらず、酸味臭が少ない。
- 天然素材を使用している為、添加物表示はpH調整剤のみで結構です。
- 粉末状のため軽量で、使用が簡単です。

冷凍米飯用改良剤

パルッシュアップ F (冷凍米飯用調味液)



冷凍米飯の保存中及び解凍後の老化・劣化を防止することを目的とした調味液です。

従来の冷凍米飯にありがちな冷凍前と冷凍後の食味や品質の違いは、この調味液を使用することで解消致します。

- この調味液を使用するだけで、簡単に冷凍米飯を作ることが出来ます。
- 20℃以下の冷凍保存で約18カ月、冷凍米飯が劣化・白蟻化しません。
- 添加量を少なくすることで、チルド耐性(寒冷地仕様・冷蔵庫保管)の米飯製造にも対応可能です。
- 海外への冷凍米飯輸出版売、海外現地工場での冷凍米飯製造が可能となります。
- 天然由来の原材料を使用しているので、イスラム圏でも使用可能です。

惣菜用日持向上剤

味セー7625 (一般惣菜用pH調整剤)



惣菜の味を損なわずに日持を向上させることを目的とした食品添加物です。

- 従来の食品添加物にありがちな酸味、酸臭や苦味が出にくいので、惣菜本来の味を活かした商品に仕上がります。
- 加熱・非加熱のどちらの調理方法でも満足の行く静菌効果が得られます。
- 水に溶けやすいため、調理のどの段階でも簡単に使用いただけます。
- 惣菜の品質を変えずに、長時間の商品流通に対応できます。
- サラダなどのような水を使わない惣菜でも、野菜の水分で有効成分が素材に染み込む事により十分な効果が発揮されます。
- 野菜などの色落ちを防ぎ、鮮やかな色を維持します。

味セー7115 (玉子製品用pH調整剤)



風味を損なわずに玉子製品の日持ち向上させることを目的とした食品添加物です。

- 従来の食品添加物にありがちな酸味、酸臭や苦味が出にくいので、惣菜本来の味を活かした商品に仕上がります。
- 加熱・非加熱のどちらの調理方法でも満足の行く静菌効果が得られます。
- 水溶性のため、製造量に合わせてどの時点でも簡単に使用していただけます。
- 添加量の増減により、卵製品の品質を変えずに長時間の商品流通に対応できます。
- 弱アルカリ性のため、たんぱく質の変性・変色がありません。

冷凍寿司

味京 冷凍寿司の特徴

「おいしい冷凍寿司はできないか？」

味京は設備からではなく、調味液からのアプローチで研究開発を行い、全く新しい冷凍寿司を完成させることが出来ました。炊飯前に独自の炊飯改良剤を添加、専用の急速冷凍機で理想的なフリージングプログラムに基づき急速凍結します。シンプルな工程で誰でも簡単に衛生的に優れた解凍が可能です。また長期保存ができますので、必要分を解凍いただければ米飯の廃棄ロスを最小限に抑えられます。

このほかに味京では、お客様からの多様なニーズにこたえるために、細かなカスタマイズやお客様毎のPB商品開発も行っております。弊社がこれまでに培ったノウハウをベースに、より最適な商品をお客様にご提案いたします。

冷凍寿司に関してのご質問やご相談など、お気軽にお問合せ下さい。

味京の解凍はココが違います！

短時間+均一加熱で、美味しくスピーディーに解凍。

ドリップ無しで美味しく解凍できるので、見込み解凍による廃棄ロス、解凍不足による機会ロスが削減できます。





にぎりアソート

サーモン・えび・ほたてなど人気のネタを詰合せました。



てまり寿司

女性や子供様に人気の一口サイズのお寿司です。前菜やパーティーなど、さまざまなシーンでご活用いただけます。



しゃり玉 (20g/18g/15g)

好みのネタで簡単に「にぎり寿司」。軍艦巻にもご利用いただけます。



上太巻き (8貫)

定番の具材に椎茸、かにカマなどを加えた少し贅沢な巻寿司です。



巻寿司 (8貫)

高野豆腐、かんぴょうなど使った定番の具材をふっくらと巻きあげました。



細巻 (新香 / 柴)

パリッとした食感の新香・柴を細巻にしております。



俵いなり (白ごま)

ふっくらジューシーなあげに胡麻の香るシャリを包み込みました。



鯖寿司 (6貫)

一本、一本手作りの鯖押し寿司。



会社概要

商号	株式会社 味京
代表者	代表取締役 奥村和宜
会社設立	平成 12 年 12 月 8 日
業務内容	炊飯製品の製造販売、冷凍米飯の製造販売
資本金	1,100 万円
所在地	〒601-8394 京都市南区吉祥院中河原里北町17-1
電話 / FAX	(TEL) 075-204-1430 (FAX) 075-323-3860
ホームページ	http://www.ajikyou.co.jp/

