

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

粉末 米飯改良剤

TAKUMI 炊味

チルド物流や低冷温による劣化防止。

炊飯時の添加により風味・白度をさらに向上。

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。

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持。

酸性のpH値にも関わらず酸味臭が少ない。

天然素材使用のため、添加物表示は「pH調整剤」のみでOK。

規格	1Kg
重量	1Kg×10袋 (1C/S)
梱包形態	アルミスタンド袋
外箱サイズ(mm)	470×420×150(mm)
原材料	デキストリン、水飴、植物油脂、還元水飴、食塩、pH調整剤
添加物表示	pH調整剤
保存方法	直射日光を避けて保存してください。
品質保持期限	製造日から18ヶ月
使用方法	<ol style="list-style-type: none"> 1. 生米1Kgに対して20gを添加してください。 2. 炊飯時に添加し、よく攪拌してください。(攪拌が少ないと焦げることがあります) 3. 添加時に白いにごりが出たり、油が浮いたりしますが問題はありません。 4. 炊飯オイルが配合されています。別途オイルを添加する必要はありません。



製造元・販売元

株式会社 味京

〒601-8394 京都府京都市南区吉祥院中河原里北町 17-1 TEL 075-204-1430 FAX 075-323-3860