

商品名	パリッシュ・ガード α②	
本品は、米飯の腐敗及びチルド劣化防止を目的として構成した pH 調整剤です。		
規格	20Kg	
重量	20Kg (1C/S)	
梱包形態		
外箱サイズ(mm)	300×300×300	
容器	20ℓ容 キュービーテナー	
原材料	糖類(還元水飴、デキストリン、水飴)・醸造酢、pH 調整剤	
添加物表示	pH調整剤	
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。	
品質保持期限	製造日から6ヶ月	
使用方法	<ol style="list-style-type: none"> ① 添加量は生米 1kg に対して 25g 程度添加してください。 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事があります) ③ 塩飯や炊き込みご飯は日持ちが良くないので、添加量を2割程多くして炊飯してください。生米 1kg に対して 30g 程度添加して下さい。 ④ 添加量は目安です。品質・日持ちを確認の上、添加量を加減して下さい。 ⑤ 弊社の改良油『セパレーターNo.1』と併せてご使用いただく事をお勧めいたします。 	
特徴	<ol style="list-style-type: none"> ① 酸味が出にくくふっくらとした良い米飯にする効果のある pH 調整剤です ② チルド物流及び低温保管での劣化を防止します。 ③ 成型時のオイル使用量が少なくなるため、油っばい製品になりません。 ④ 炊き上がりの風味、白度をグレードアップいたします。 ⑤ 時間経過による劣化を抑え、24時間経過しても出来上がり状態を保ちます。 ⑥ 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。 ⑦ 弊社製品「パリッシュガード α 改良」の米飯品質劣化防止効果を高めた製品です。 	
製造元・販売元	株式会社 味京 〒 601-8394 京都市南区吉祥院中河原里北町17-1 TEL 075-204-1430 FAX 075-323-3860	

