

商品名	レジスト・ワンα	
本品は、米飯の日持ち向上およびチルド物流、保管時の劣化防止を目的とした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、食塩、pH調整剤、保存料(ε-ポリリジン)、調味料(アミノ酸)	
添加物表示	pH調整剤、保存料(ε-ポリリジン)、調味料(アミノ酸)	
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 生米 1 kgに対して 25gを基準に添加してください。 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 塩飯や炊込み御飯は白飯より日持ちしにくいいため、2割程度多目に添加して下さい。 ④ 添加量は目安です、品質・日持ちをご確認の上、添加量を設定して下さい。 ⑤ 弊社のオイル(セパレーターNo.1)と併せてご使用いただくと、より効果的です。 	
特徴	<ol style="list-style-type: none"> ① 夏場の高温多湿時にも十分な効果を発揮するpH調整剤です。 ② 米飯のチルド物流やチルド保管による劣化を防止します。 ③ オイルが少なくても良好に成型できるため、ごはんが油っぽくなりません。 ④ 嫌な風味をマスキングし、白く光沢のあるごはんになります。 ⑤ 保存料(ε-ポリリジン)を使用することにより、安全に48時間の日持ちを実現しました。 ⑥ 添加物表示は必要ですが、高温多湿期には安心してお客様に商品を提供できます。 	
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	