

商 品 名		パリッシュ・ガード 改良	
本品は、米飯の日持ち向上及びチルド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	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	① 生米 1 kgに対して 20g程度を炊飯時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。（攪拌が不十分だと焦げが出る事があります） ③ 塩飯や炊込み御飯は、白飯に比べて日持ちが良くないため、2割程度多目に添加して下さい。（生米 1kg に対して 25～30g 程度） ④ 炊き上がりの状態や、日持ち度合いを確認して、添加量を調整して下さい。 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	① ご飯に酸味、酸臭が出にくく、十分な効果を発揮するpH 調整剤です。 ② ご飯の風味、白度が上がります。 ③ 時間経過によるご飯の劣化を抑えます。 ④ ご飯のチルド保管、流通時の劣化を抑えます。		
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		