

商 品 名	パ リ ッ シ ュ ・ ガ ー ド α (S)	
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	2Kg × 6本	
重量	12Kg (1C/S)	
梱包形態		
外箱サイズ(mm)	225 × 330 × 320	
容器	1.8ℓ ペットボトル	
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1年	
使用方法	① 添加量は生米 1 kgに対して 30g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 塩飯や炊き込み御飯の時は添加量を2割程多くして炊飯してください。 腐敗や劣化が早いので、これを防ぐ為に多く添加します。 例) 白飯・寿司飯 ⇒ 生米 4.2Kg(3 升炊き)に対して 120g添加する。 塩飯・炊き込みご飯 ⇒ 生米 4.2Kg(3 升炊き)に対して 150g添加する。 目安ですので、品質・日持ちを確認して添加量の増減をお勧めいたします。 ④ 菌を抑えるだけではなく 5℃以下での物流・保管にも耐えられる効果があります。 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	・ 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する目的に考えた調味液です。 ・ 成型時のオイル添加を少なくし、油っぽい製品にしない為に考えた調味液です。 ・ 炊飯時に添加する事により仕上がりにより風味・白度をよりグレードアップいたします。 ・ 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。 ・ pH値を酸性にしておりますが、酸味臭がしにくい調味液です。 ・ 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。	
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	