

商 品 名	天 日 塩 の 水	
本品は、おにぎり用塩飯に塩味を付ける事を目的とした調味塩水です		
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	食塩（赤穂天日塩使用）	
添加物表示		
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 塩飯炊飯時に生米 1 kgに対して 90g程度を添加してください。 出来上がりのご飯に対して塩分が 0.8%程度になります。 季節やお好みにより添加量を加減して下さい。 ② 炊飯時に添加し、よく攪拌してください。 ③ 加水量の調整は不要です。通常の白飯と同じ量の加水で炊飯して下さい。 ④ 塩飯は通常の白飯より日持ちが悪くなります。pH 調整剤の併用をお勧めします。 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	① 赤穂で製造した天日塩を使用しています。（塩分濃度約 20%） ② ミネラル分が多いため、マイルドな塩味に仕上がります。 ③ 塩がご飯全体に均一に拡がり、味にムラが出来ません。 ④ 振り塩（結晶塩）と違って、おにぎり表面の締まり、硬化がありません。 ⑤ 炊飯時にご飯全体に塩分が拡がり、炊き増えるため、歩留りが上がります。	
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	