

商 品 名	セ パ レ ー タ ー NA	
本品は、炊飯ムラや火力不足による米粒表面のベチャつきを抑えるため、弊社従来品 セパレーターNo. 1を改良した米飯改良油です。		
規格	18 ℓ	
重量	18 ℓ（1C/S）	
梱包形態		
外箱サイズ（mm）	237 x 237 x 350（mm）	
容器	18ℓ スチール缶	
原材料	食用菜種油、食用パーム油 食用こめ油、食用油脂	
添加物表示		
保存方法	保管及び保存場所では、火気を 使用しないでください。	
品質保持期限	製造日より6ヶ月	
使用方法	① 釜離れ向上を目的とする場合には生米 1kg に対して 3.0mlが標準です。 ② おにぎりなどの成型性向上を目的とする場合には生米 1kg に対して 5.0mlが標準です。 ③ 炊込み御飯等、芯飯や焦げ飯の出やすい御飯を防止する場合には、生米1Kg に 対して 7.0ml添加してください。	
特 徴	① ご飯の風味、旨みを長時間維持します。 ② 少ない添加量で十分な離型効果が得られます。 ③ ベタつき感、油感が少なく、ご飯の味、香りを損ないません。 ④ 真空及び自然冷却による表面の乾燥を防ぎ、時間経過での老化を防ぎます。 ⑤ 低温での流通や保管に対応し、温度変化に影響されにくくなります。 ⑥ 天然素材を使用している為、添加物表示が要りません。 ⑦ 食用植物油脂を原料としていますので、プラスチック容器への影響はありません。	
使用上の注意	① 保管及び保存場所では、火気を使用しないでください。 ② 30℃以上の場所での長期間保存しないでください。油が酸化する事があります。 ③ 10℃以下になりますと結晶化する場合がありますが品質には問題ありません。	
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	