


商品名	セパレーター No.1	
本品は、離型効果だけではなく、御飯の風味・艶を増し、時間経過・チルド流通による老化を抑え 保湿効果を発揮する米飯改良油です。		
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 食用油脂	
添加物表示	必要ありません	
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	<ol style="list-style-type: none"> ① 添加量は生米1kg に対して 7.0ml 添加してください。(例: 3 升炊き 30 ml 添加) ② 炊き込みご飯等、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 9.0 ml 添加してください。(例: 3 升炊き 40 ml 添加) 	
特徴	<ol style="list-style-type: none"> ① 炊き上がった御飯の風味・旨みを長時間維持いたします。 ② 少量の添加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、御飯の味・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 低温流通・冷蔵保管にも対応でき、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	<ol style="list-style-type: none"> 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	