

「お米ふっくら調理科」Nの使用方法

炊飯器の場合

使用目安 生米1升(1.5kg)に対して本品7.5g(大さじ約1杯)

生米1升到普段お使用の加水量に200~400mL(カップ1~2杯)の水を更に加えた後、本品を上記目安に従って必要量入れ、だまにならないよう軽にかき混ぜた後に炊飯してください。



普段お使用の加水量

+



水200~400mL

+



7.5g
(本品大さじ約1杯)

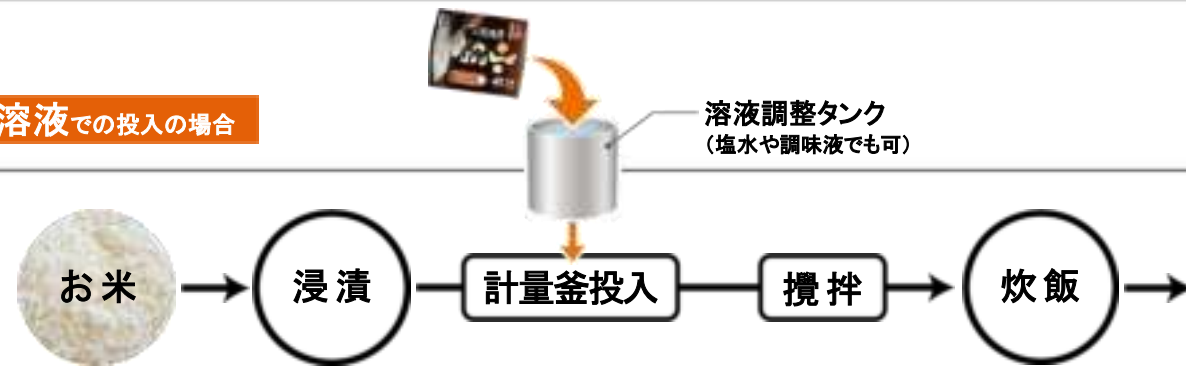
水を増やして炊くので、ごはんの炊きあがり量が増えます。

連続炊飯の場合

粉末での投入の場合



溶液での投入の場合



溶液にしてタンクから自動投入する場合の注意事項

●「お米ふっくら調理科」Nは水溶性で、安定pHが中性域のため、市水に溶かしてご使用いただけます。(濃度目安:30%) 中性域pH目安:pH4~7、塩水および調味用溶液タンクでの保存可能時間は1日(24時間)です。

●十分な効果を発揮しないため、静菌剤(酢)・炊飯油のタンクには直接投入しないでください。

さまざまな「ごはんの現場」で。
ふっくら炊き上げ、
おいしさ、そのままキープ。

お米
ふっくら
調理科N



お客様へ“おいしい”を届けたい その想いにお応えします

外食・中食の現場や、病院・給食などの
 食事提供の現場では、
 限られたコストの中でも、こだわりたいのが
 “ごはんのおいしさ”。
 でも安価なお米を選ばざるを得ないこともある…
 お客様に満足いただける味を届けたい。
 そんな現場の悩みに寄り添い、
 味の素KKの特許技術で応えたのが、
 「お米ふっくら調理科」Nです。

悩み

“おいしい”を届けたい気持ちはある…
でも、現場でこんなお悩みありませんか？

お弁当、おにぎり類は
時間が経つと
パサついたり硬くなる…



長時間
高温のジャーの中で保管すると
ごはんがパサつく…



おいしいお米は
高価なので
コストが高くなってしまふ…



解決

そんなお悩みに
 「お米ふっくら調理科」Nがお応えします！

ふっくら食感の
炊き上がり



「おネバ」の量を増やして粘り・粒感のある、
ふっくらした食感の炊き上がりを実現！

時間が経っても
炊きたて食感をキープ



保水性が向上し、
長時間保温してもパサつかない！

低価格米でも
おいしくコストダウン

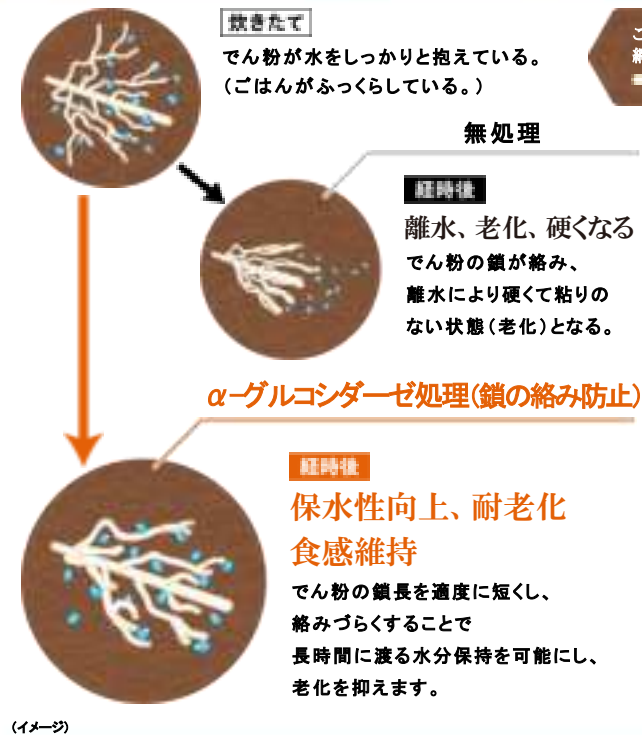


高価な原料米でなくても、
おいしくコストダウン！

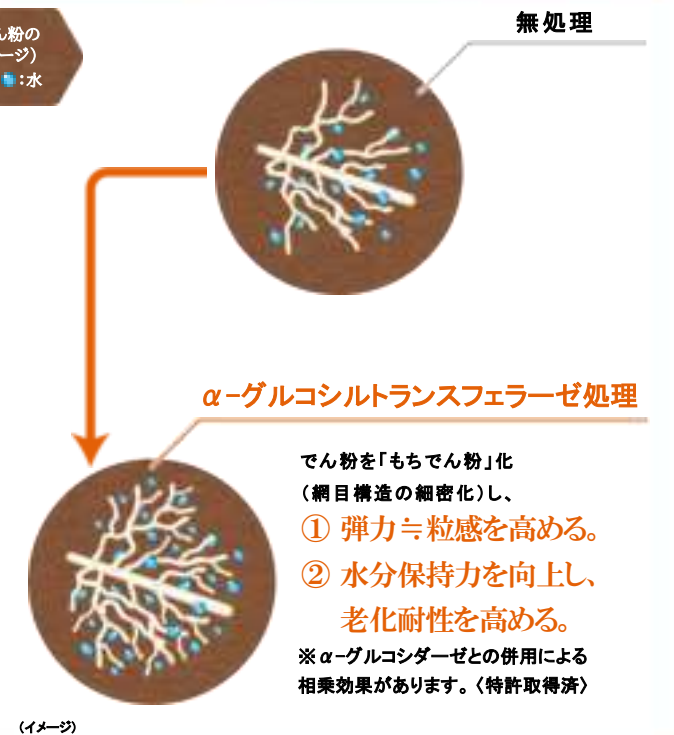
さらに
歩留まり向上で
コストダウン！

おいしさの秘密は、2つの酵素にあり！

酵素1 α-グルコシダーゼ



酵素2 α-グルコシルトランスフェラーゼ



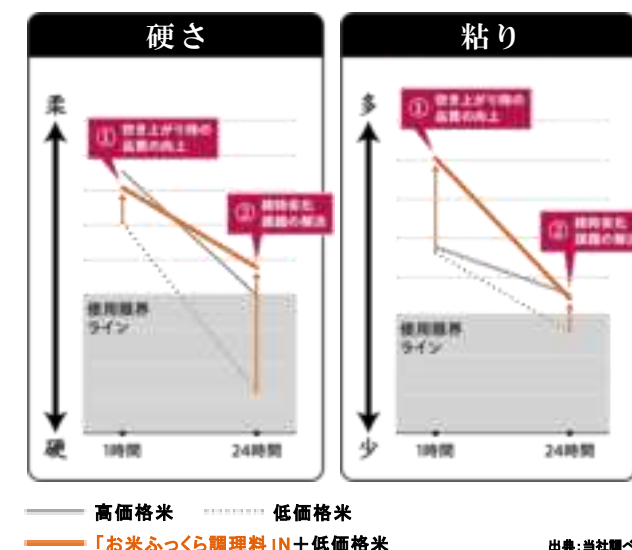
※各有効素材は人体に無害な食品素材を使用しています。

酵素のチカラで、お悩みを解決します！

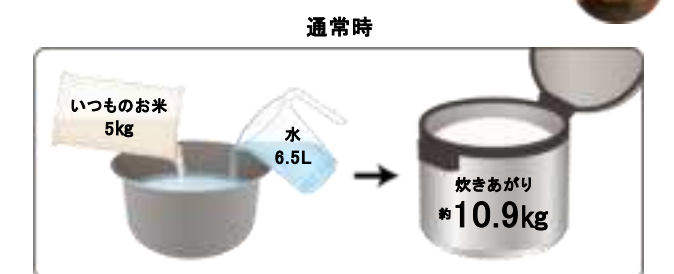
時間が経っても炊きたて食感をキープ

18℃で1時間、24時間保管時の物性データにおいて、
硬さ・粘り共に低価格米の

- ① 炊き上がり時の品質の向上
- ② 経時劣化課題の解決 に貢献できる。



低価格米でもおいしくコストダウン



「お米ふっくら調理科」N+低価格米 使用時



通常時と比較し約30%コストダウンも可能！

※米の銘柄や購入時期、炊飯条件などによってコストダウン率は変動します。
詳細は当社営業担当者にお問い合わせください。