


商品名	pH入り 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)、pH 調整剤	
添加物表示	不要(キャリーオーバー)	
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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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、炊き増えするため、歩留りが上がります。 ⑥ 夏場などの高温多湿期に塩水そのものの劣化を守るためにpH 調整剤を配合しています。 最終製品に対するpH 調整効果はありません。(キャリーオーバーで添加物表示不要) 別途pH 調整剤を添加した場合、その効果を補完する効果は期待できます。 	
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	