


商品名	パリッシュアップ C-2	
本品は、蒸気式連続炊飯機で炊飯する米飯の品質を向上させるための調味液です		
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	糖類(還元水飴、デキストリン、粉飴)、醸造酢、トレハロース、pH調整剤	
添加物表示	pH調整剤	
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 生米 1 kg に対して 20g 程度を炊飯時に添加してください。 ② 二次浸漬槽に添加し、よく攪拌してください。 ③ 塩飯や炊込み御飯は、白飯に比べて日持ちが良くないため、2割程度多目に添加して下さい。(生米 1kg に対して 25～30g 程度) ④ 炊き上がりの状態や、日持ち度合いを確認して、添加量を調整して下さい。 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 蒸気式連続炊飯機に特化した炊飯用調味液です。 ② 二次浸漬槽に添加して使用します。 ③ ご飯の風味、白度が上がります。 ④ 時間経過によるご飯の劣化を抑えます。 ⑤ 酸味、酸臭の少ないpH調整剤ですが、高い日持ち向上効果があります。 ⑥ 真空冷却やチルド流通にも対応できる商品を提供できます。 	
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	