

商 品 名	セ パ レ ー タ ー 改 良 FJ	
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 食用油脂、乳化剤	
添加物表示	乳化剤（グリセリン脂肪酸エステル、）	
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 粘り防止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 炊飯後のベチャつき、粘りが少なくなります。 ② 油によるベタつき、油感が少なく、サラサラ感のあるご飯になります。 ③ 炊きあがり直後のご飯の風味、旨みを長時間維持します。 ④ 少量の添加で充分な離型効果が得られます。 ⑤ 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。 ⑥ 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。 ⑦ 弊社セパレーター改良型より乳化剤を減らし、一層サラサラ感を出やすくしました。	
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。 よく振ってからご使用下さい。	
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	