

腐敗・チルド劣化を防ぎ、
酸味の少ないふっくらとした米飯に

粉末 米飯改良剤



株式会社 味京は京都で2000年に創業。

全国のスーパーの製造工場に調味液を供給しているメーカーです

「TAKUMI 炊味」を おすすめするポイント

- ① ご飯の粒立ちが良くなりダマになりにくい
- ② 一日経ってもご飯がふわっと美味しい
- ③ 低温保管でもご飯が硬くなりにくい
- ④ 菌の増殖を抑え、安心して提供できる
- ⑤ 味への影響が少ない
- ⑥ ご飯の老化対策、離形効果、食中毒対策をこの商品一つで簡単に行えます
- ⑦ 1食(ご飯 250g)にかかるコストは数円程度

規格	1Kg
重量	1Kg×10袋 (1C/S)
梱包形態	アルミスタンド袋
外箱サイズ(mm)	470×420×150(mm)
原材料	デキストリン、水飴、植物油脂、還元水飴、食塩、pH調整剤
添加物表示	pH調整剤
保存方法	直射日光を避けて保存してください。
品質保持期限	製造日から18ヶ月
使用方法	<ol style="list-style-type: none"> 1. 生米1Kgに対して20gを添加してください。 2. 炊飯時に添加し、よく攪拌してください。(攪拌が少ないと焦げることがあります) 3. 添加時に白いにごりが出たり、油が浮いたりしますが問題はありません。 4. 炊飯オイルが配合されています。別途オイルを添加する必要はありません。



製造元・販売元 株式会社 味京

〒601-8394 京都府京都市南区吉祥院中河原里北町17-1 TEL 075-204-1430 FAX 075-323-3860