



しゃりと共に
歩み続ける

しゃりの 極み



最良の銀しゃりがひとさじで炊き上がる

「炊飯ミオラゴールド」は、すししゃり用の炊飯改良剤です。
すししゃりが最良の状態で炊き上がるように工夫されています。

最高の銀シャリへ

特長

- ☑ 均一にふっくらと炊き上げます
- ☑ ほぐれを良くし、酢合わせ・シャリ切りが軽くなります
- ☑ 握った時のあたりが軽くなります
- ☑ 昆布の旨み成分配合でネタとの馴染みを良くします



標準使用方法

生米2升に対し8gの割合で
添加し炊飯してください。

※ 製品添付のスプーンすりきり1杯で生米2升分になります。

①洗米 → ②浸漬
→ ③炊飯ミオラゴールド^{かくはん}添加・攪拌
→ ④炊飯 → ⑤蒸らし

包装規格・形状

1kg缶×10、1kg袋×10・粉末

分類・名称

食品添加物 調味料・酵素製剤

用途

米飯の調味・品質改良

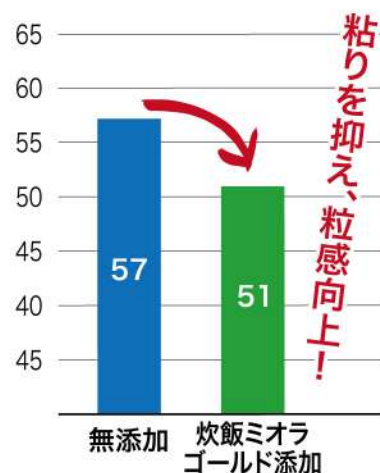
使用期限

製造日を含む3年間

食品への表示例

酵素、調味料(アミノ酸等)
【酵素については加熱等により失活された場合、
加工助剤となり表示免除】

粘り物性テスト の比較 (当社試験)



テンシプレッサーにて測定



大塚薬品工業株式会社

<https://www.otuka-ci.co.jp>



営業部

〒350-0812 埼玉県川越市下小坂168
tel 049-231-1260 fax 049-231-1264

岩手営業所

〒024-0061 岩手県北上市大通り2-3-5
tel 0197-65-2342 fax 0197-65-2343

西日本支店

〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島3-19-13
tel 06-6304-2001 fax 06-6304-2003

福岡出張所

〒816-0911 福岡県大野城市大城3-17-9-101
tel 092-586-6565 fax 092-586-6566

お取り扱い販売店