

# 「お米ふっくら調味料」N の使用方法

## 炊飯器の場合

**使用目安** 生米1升(1.5kg)に対して本品7.5g(大さじ約1杯)

生米1升到普段お使いの加水量に200~400mL(カップ1~2杯)の水を更に加えた後、本品を上記目安に従って必要量入れ、だまにならないよう軽くかき混ぜた後に炊飯してください。



普段お使いの加水量



水200~400mL

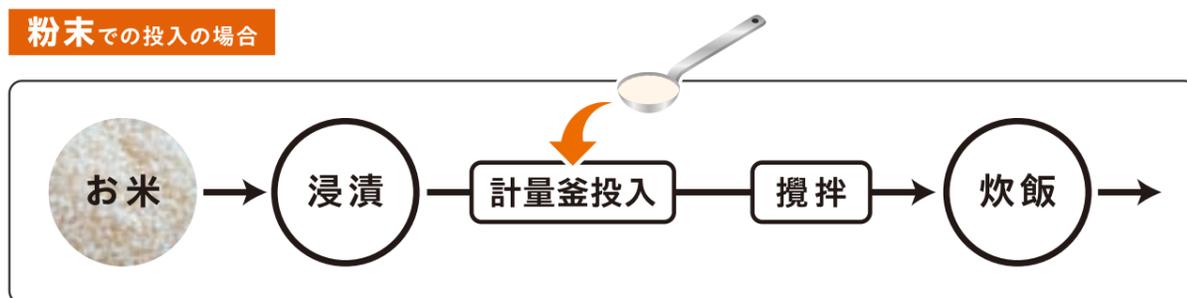


7.5g  
(本品大さじ約1杯)

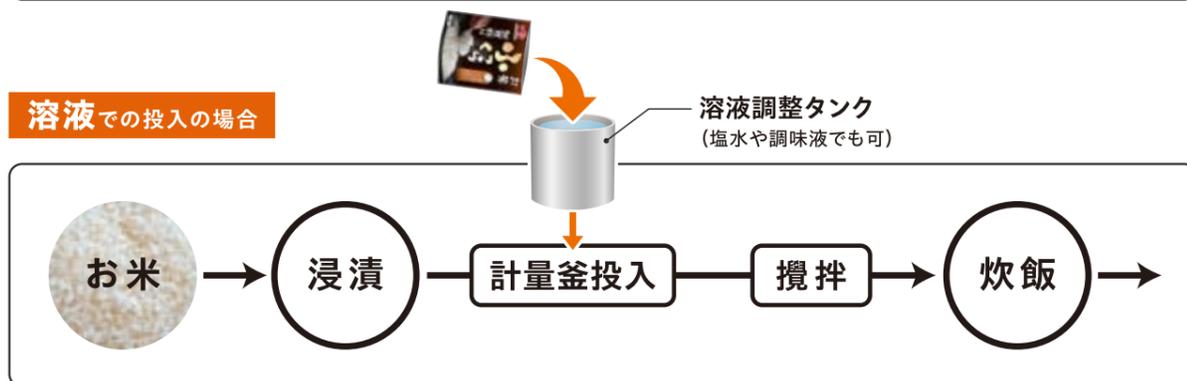


## 連続炊飯の場合

**粉末**での投入の場合



**溶液**での投入の場合



溶液にしてタンクから自動投入する場合の注意事項

●「お米ふっくら調味料」Nは水溶性で、安定pHが中性域のため、市水に溶かしてご使用いただけます。(濃度目安:30%) 中性域pH目安:pH4~7、塩水および調味用溶液タンクでの保存可能時間は1日(24時間)です。

●十分な効果を発揮しないため、静菌剤(酢)・炊飯油のタンクには直接投入しないでください。

さまざまな「ごはんの現場」で。  
ふっくら炊き上げ、  
おいしさ、そのままキープ。

# お米ふっくら調味料N



LINE からメッセージ配信中!

メニューづくりに役立つ情報をお届け!

友だち追加はこちらから!

おすすめレシピ | キャンペーン情報 | 新商品情報 | 調味料プロの活用術

LINEアプリ内で検索! AJINOMOTO 業務用



# お客様へ“おいしい”を届けたい その想いにお応えします

外食・中食の現場や、病院・給食などの  
 食事提供の現場では、  
 限られたコストの中でも、こだわりたいのが  
 “ごはんのおいしさ”。  
 でも安価なお米を選ばざるを得ないこともある…  
 お客様に満足いただける味を届けたい。  
 そんな現場の悩みに寄り添い、  
 味の素KKの特許技術で応えたのが、  
 「お米ふっくら調味料」Nです。



## 悩み

“おいしい”を届けたい気持ちはある…  
でも、現場でこんなお悩みありませんか？

お弁当、おにぎり類は  
時間が経つと  
パサついたり硬くなる…



長時間  
高温のジャーの中で保管すると  
ごはんがパサつく…



おいしいお米は  
高価なので  
コストが高くなってしまふ…



## 解決

そんなお悩みに  
「お米ふっくら調味料」Nがお応えします！

ふっくら食感の  
炊き上がり



「おネバ」の量を増やして粘り・粒感のある、  
ふっくらした食感の炊き上がりを実現！

時間が経っても  
炊きたて食感をキープ



保水性が向上し、  
長時間保温してもパサつかない！

低価格米でも  
おいしくコストダウン

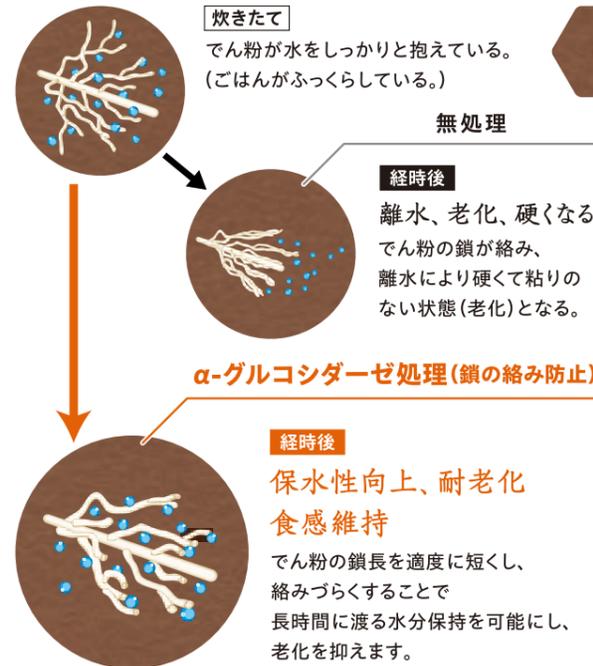


高価な原料米でなくても、  
おいしくコストダウン！

さらに  
歩留まり向上で  
コストダウン！

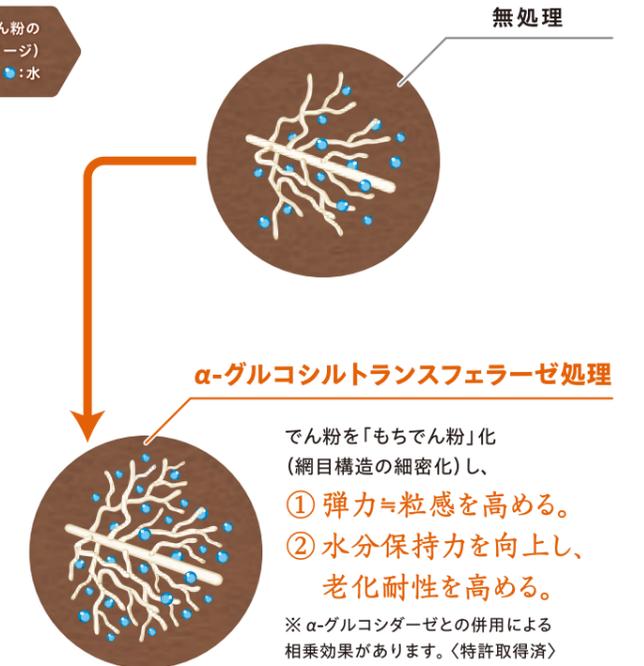
# おいしさの秘密は、2つの酵素にあり！

## 酵素1 α-グルコシダーゼ



(イメージ)

## 酵素2 α-グルコシルトランスフェラーゼ



(イメージ)

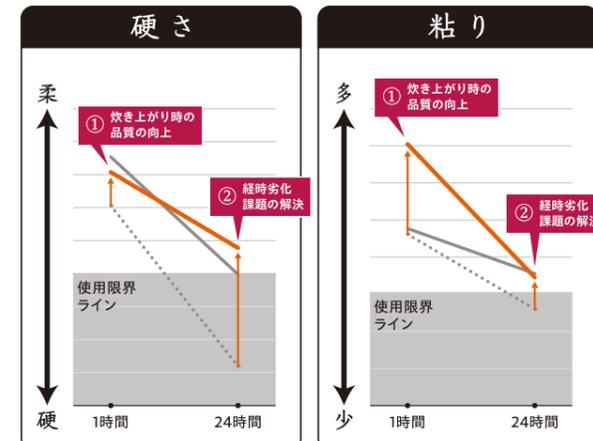
※各有効素材は人体に無害な食品素材を使用しています。

# 酵素のチカラで、お悩みを解決します！

## 時間が経っても炊きたて食感をキープ

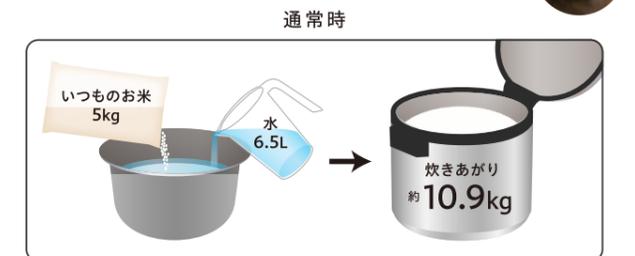
18℃で1時間、24時間保管時の物性データにおいて、  
硬さ・粘り共に低価格米の

- 炊き上がり時の品質の向上
- 経時劣化課題の解決 に貢献できる。

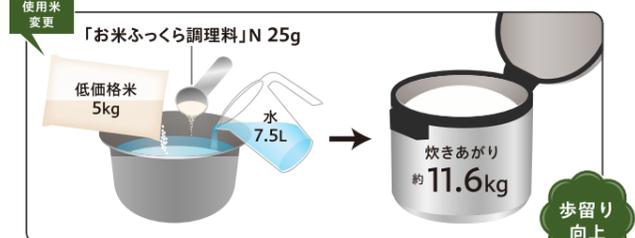


出典：当社調べ

## 低価格米でもおいしくコストダウン



## 「お米ふっくら調味料」N + 低価格米 使用時



通常時と比較し約30%コストダウンも可能！

※ 米の銘柄や購入時期、炊飯条件などによってコストダウン率は変動します。  
詳細は当社営業担当者にお問い合わせください。