

海外産米でも、 納得のおいしさを。

提供品質アップを目指しませんか。



悩み

海外産米でコストを抑えることができたけど、
品質が気になっている・・・

解決

「お米ふっくら調理科」Nで
品質の安定とコストダウンが叶う！



海外産米でも
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！

海外産米で
おいしくコストダウン



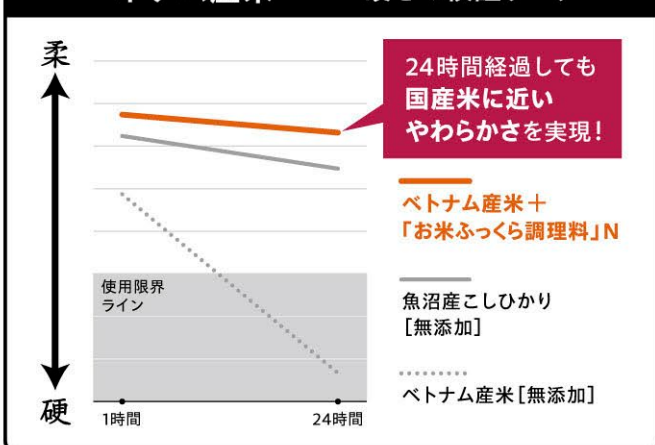
高価な原料米でなくとも、
おいしくコストダウン！

さらに
歩留まり向上で
コストダウン！

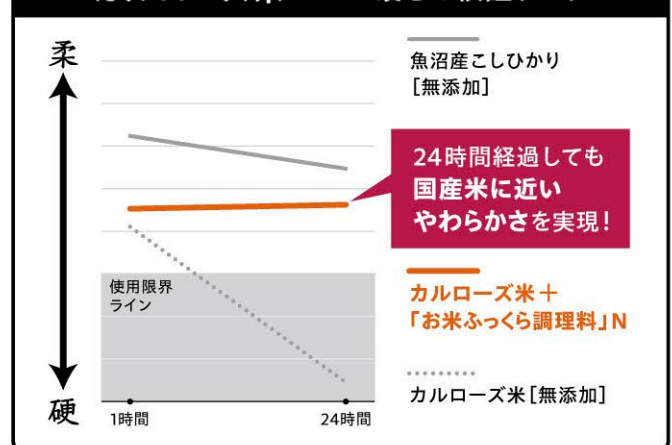
おいしさ実証データ

「お米ふっくら調理科」Nは、海外産米特有の**パサつきを抑え**、
国産米に近い**ふっくら食感**と**炊き立て食感**をサポート！

ベトナム産米（短粒種）硬さの検証データ



カルローズ米（中粒種）硬さの検証データ



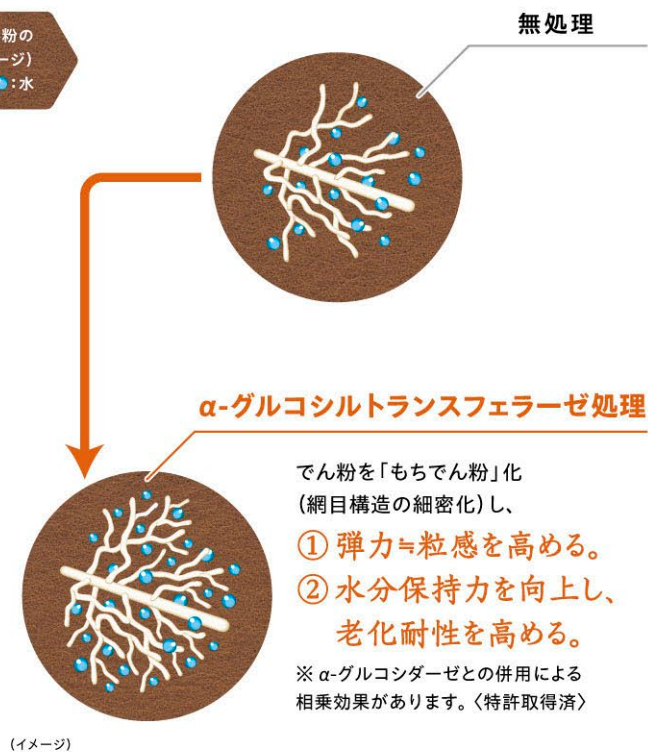
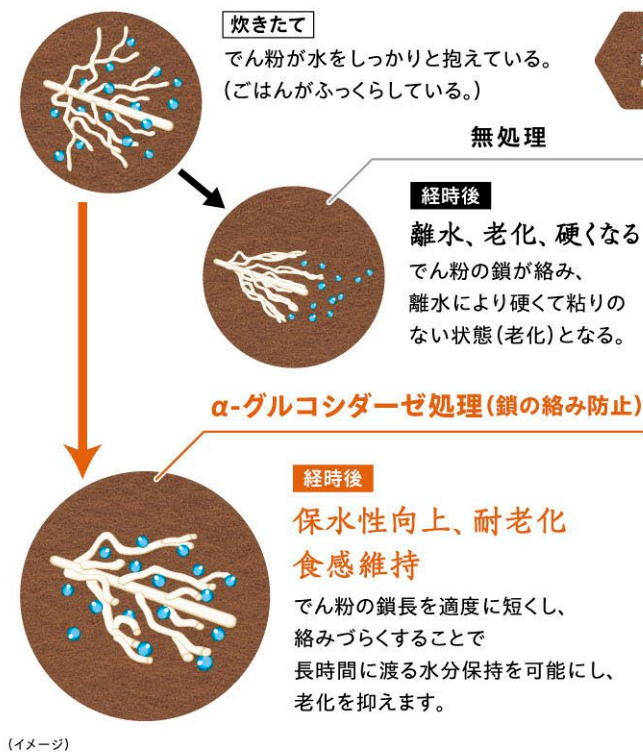
【検証条件】・国産米（魚沼産こしひかり）、海外産米（ベトナム産・カルローズ）共に無添加130%加水「お米ふっくら調理科」N対生米0.5%添加、155%加水で炊飯
・炊飯直後→①1時間後、②18℃24時間保管時の物性データを取得
・1回圧縮法（米粒に触れてから90%圧縮）により約30粒ほど計測し平均値を図式化

出典：当社調べ 炊き立てから18℃1時間・24時間保管品を分析

おいしさとコストを両立する秘密は 2つの酵素にあり!

酵素1 α-グルコシダーゼ

酵素2 α-グルコシルトランスフェラーゼ



※各有効素材は人体に無害な食品素材を使用しています。

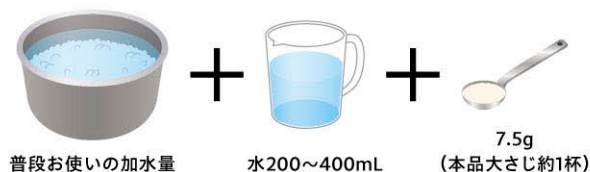
「お米ふっくら調理科」Nの使用方法

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。



水を増やして
炊くので、ごはんの
炊きあがり量が
増えます。

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

●「お米ふっくら調理科」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、塩水および調味液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。

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!

おすすめ
レシピ

キャンペーン
情報

NEW
新商品
情報

調味料
プロの活用術

友だち追加は
こちらから!

LINEアプリ内で
検索! (AJINOMOTO 業務用)



お問い合わせ先 味の素株式会社

東京支社 03(5798)8637 名古屋支社 052(735)8460
関東支店 048(600)3783 北陸支店 076(243)5211
大阪支社 06(6449)5830 東北支社 022(227)3113
中四国支店 082(247)2661 沖縄味の素(株) 098(868)5512
九州支社 092(451)2384 北海道味の素(株) 011(643)4341

味の素KK 業務用商品サイトはこちら <https://foodservice.ajinomoto.co.jp/>