

まるやかで、“おいしい赤飯”ができます！

MDA “赤飯” の製造

MDAシステムによる赤飯は、72時間経っても
色・ツヤ良し・硬くならず“美味しさ”を保ちます！



美味しい“赤飯”をつくるMDA製造設備の概要

- ①炭素埋設工事
- ②マイナスイオン帯電水製造設備
- ③MDA原料台設備
- ④電子シャワー空気浄化装置
- ⑤もち米浸漬槽強制浸透装置

赤飯作りの流れ

- 1** **もち米** — MDA静電気除電精米は、もろい米質のもち米でも、割れ米や碎米ロスを抑え、糠切れの良い綺麗な白米に仕上がります。
- 2** **精米** — MDA静電気除電精米は静電気・摩擦熱を大幅に抑制。糠の剥離性が格段に向上するため、穀温上昇を抑え、無理な力を加えなくても搗精でき碎米・割れ米の発生を大きく軽減します。
- 3** **洗米** — 糠切れよく、手洗い洗米は1回でOK。機械洗米は通常設定の3分の1の時間で充分です。
- 4** **浸漬** — 通常12時間かかるところ、MDAもち米なら1時間浸漬で均一に吸水します。
- 5** **水切り** — 水切りを5～15分間行います。
- 6** **蒸し** — 浸漬が均一のため熱が安定して入り、蒸し時間を20%短縮できます。
- 7** **水打ち** — 蒸し15分で水打ち。（通常の水打ち時間より20～30%時間短縮）
- 8** **蒸し** — 水打ちから15分で蒸し上がります。
- 9** **荒熱取り** — 湯気が収まったら仕上がり。
- 10** **製品** — 72時間経っても色彩・ツヤが良く、作りたての食味・食感を保ちます。

※浸漬時間・蒸し時間短縮はもち原料米銘柄・品質及び蒸し器の蒸気圧・蒸し器メーカーの機能によって度合いが異なります。