

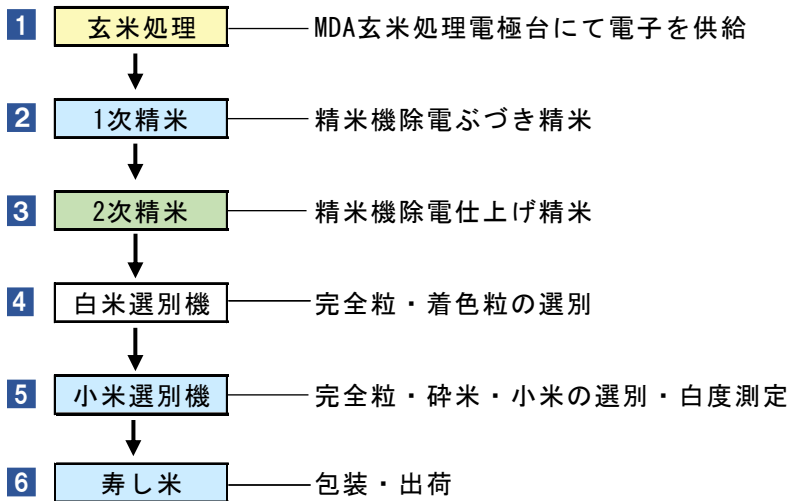
新米でも古米でも、美味しい極上の寿司米に

MDA 寿司米の製造

新米の「美味しさ」と古米の「枯れ」を良いところ取り——

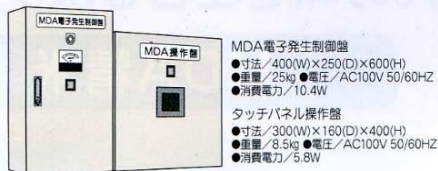
<p>握り寿司</p>  <p>人肌で3.4時間硬くならない 手握り向き。保湿性を保つ。 (滑らかさ大)</p>	<p>持ち帰り寿司</p>  <p>17~24時間経っても硬くならない。 機械成形でも潰れない。 保湿性を保つ。(食感大)</p>	<p>押し寿司</p>  <p>圧力をかけても崩れず、潰れず。 保湿性を保つ。 (粒離れ大)</p>	<p>回転寿司</p>  <p>機械成形・手握りとも粒感しっかり、 舌触り滑らか。寿司酢やネタ との相性良く、保湿性も良好。</p>
---	--	--	---

寿司用精米の流れ



寿司米の製造設備概要

MDA電子発生制御盤・タッチパネル操作盤



MDA電子発生制御盤

