

より“ヘルシーなあまざけ”の製造

MDA “あまざけ”の製造

糖化作用が高まり、甘み、旨みが増す

「あまざけ」の差別化・高効率生産に！！



特徴

- お米にやさしい低温精米によって穀温を抑え、米粒内部の酵素等の変質を抑え、米本来の旨みを最大限引き出します。
- 糠切れが良いので洗米の水が少なくて済みます。また、浸漬は均一に吸水し、蒸し熱が安定して入り、弾力のある「外硬内軟」な蒸し米が出来ます。
- サバケ良く菌の食い付きは抜群！！
- MDA 精米のお米は一般生菌数も少なく、酵素力価が高まり、より糖化作用も高まります。

美味しい“あまざけ”をつくるMDA設備の概要

- ①炭素埋設工事 → 敷地の雑菌を抑制、清潔で活力のある土地環境に。
- ②マイナスイオン帯電水製造装置 → あまざけの仕込みに使用すると発酵をより促進します。
- ③電子シャワー空気浄化装置 → 結露・カビ・虫の飛来防止、害虫等内部発生の抑制に。

あまざけの流れ

