

## 4

## 「冷や飯」で差がつく——

MDA 精米は炊きたての温かいご飯から、冷やご飯まで外食・中食等業務用ごはんの顧客満足度をグッと高めます。



白ごはん

ごはんの経時変化が少なく、炊きたての食感・美味しさを長く保持します。



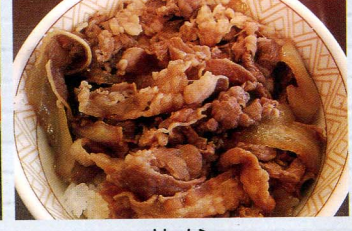
おにぎり

程良い粘りと弾力（張り）に富み、ごはんが口の中で心地よくほぐれて美味しい。成形しても潰れない。



寿司

17~24時間経っても硬くならない。機械成形でも崩れない。保湿性を保つ。



丼メシ

「外硬内軟」の美味しいごはんで、サラサラと喉越しが良く、美味しい。また、タレ通しが良く崩れていない。



カレー

ごはんとルーとがしっかりと絡んで、粒々感と粒離れが良く美味しい。



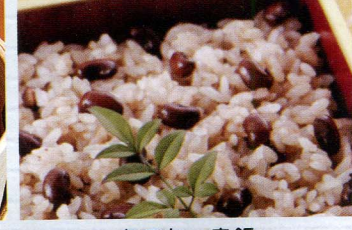
パック弁当

冷めても水滴が出ず、ごはんが硬くならず、甘みともちりした食感を残し美味しい。



炊き込みご飯

ご飯一粒一粒に味が染みわたり、ふっくら香る深い美味しさに。



おこわ・赤飯

72時間以上経っても、色彩・ツヤ良く作りたての食味・食感を保持します。

「業務用米」等の生産コスト低減にMDA静電気除電精米をどうぞ!!

精米・ごはんを知り尽くした——  
コメ職人・寿司職人が認めた美味しさ!!

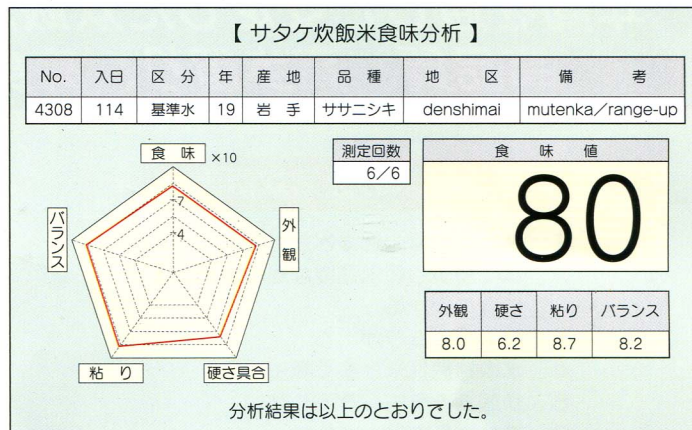
- 冷めても美味しく、炊きたてのような食感と鮮度を長く保ちます。
- 「外硬内軟」型で粒々感と粒離れが良い。
- ほぐれ良く舌触り・喉越しが良い。
- 米飯を3日間低温保存後にレンジ加熱で温めた状態で硬くならず美味しい。
- ご飯の付着性が低い為、機械成形時の機械離れが良く、作業性が向上。
- ご飯が炊き増えします。

# MDA精米は炊き上がりの美味しさが違う 24時間後の食味・食感が違う

時間がたってもしっかりとした食味・食感を保持します。

MDAマイナスイオン精米  
食べてみて下さい。

- MDA精米は糠切れが抜群に良いので洗米時の濁りが少なく、業務用ユーザーの洗米コスト低減に貢献します。
- 浸漬時にはコメ粒の表面全体から均一に吸水が進むほか、炊飯時の水分蒸発率が高いため、加水量を5%ほど増やすことができます。
- 多めの水でもベチャ飯にならず、1粒1粒の食感がしっかり立った理想的な「外硬内軟」のご飯に炊き上がるためです。加水量を増やした分だけ「炊き増え」（炊飯歩留りの向上）効果生まれ、炊飯コストの低減にも寄与します。



某コンビニエンスストア（WN社）炊飯試験テスト結果

## 無添加

1月12日	23時30分炊飯		
	検査		
1月13日	0時30分	(1時間後)	77点
1月13日	19時00分	(18.5時間後)	69点
1月14日	7時00分	(31.5時間後)	64点
	レンジアップ	(同時間後)	80点

試験米 30年産石川コシヒカリ

測定試験器	項目	普通精米		静電気除電精米		Ai+Ri最良基準
炊飯米 ケット水分計 台秤り 重量計量 <炊飯> タイマー ケット水分計 (試験器)	浸漬含水率(%)	31.0	○ <	33.0	○	32~33
	白飯重量(倍)	2.31	◎ <	2.33	◎	2.26~2.32
	水分蒸発量(g)	56.0	◎ <	66.2	◎	55~65
	炊飯時間	33分	◎ <	34分	◎	33~35
	白飯含水率(%)	55.7	○ <	57.5	○	56.4~57.0
	IH電磁炊飯器 (Panasonic SR-SPX105)					
経時変化 冷や飯 37°C(人肌) ~30°C (保温) サタケ食味計	食味(食感)0H	92	◎ <	94	◎	94~95
	4H	94	◎ <	95	◎	94~95
	17H	92	◎ <	94	◎	93~94
	(評価)	ブレが大きい		ブレが小さい		

厳正な検査・測定・分析を行なった結果、Ai+Ri最良基準に照合しても◎最良値の数、優劣比較、どれをとっても断トツにMDA米は各段に飛び抜けていることを証明します。

株式会社 アイホー炊飯総合研究所