

MDA寿し米(熟成精米)を徹底解剖!!

精米・炊飯米 分析データが教える「おいしさの秘密」
 寿し用酢メシ

試験米 27年産石川コシヒカリ 2016.03.03測定

測定試験器		項 目	普通精米				MDA寿し米熟成精米				Ai+Ri最良基準	
精米	金子農機 静岡精機 手作業 ＜精米＞ 静岡精機	白 米 白 度	38.5	□	<	39.4	□	40.0～42				
		完 全 粒(%)	93.6	◎	<	94.9	◎	92.1～98				
		千 粒 重(g)	20.320	◎	<	20.720	◎	20.000～22.000				
		水 分 値(%)	14.6	◎	=	14.6	◎	14.0～15.0				
		タンパク(%)	7.1	○	<	6.9	○	5.5～5.9				
		スコア(食味)	71	□	<	73	□	76～80				
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) IH電磁炊飯器 (Panasonic SR-SPX105)	浸漬含水率(%)	31.0	○	<	33.0	○	32～33				
		白 飯 重 量(倍)	2.33	◎	<	2.31	◎	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				
経時変化	冷や飯 37℃(人肌) ～30℃ (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						
酢飯	＜酢飯＞ 合わせ酢 堀越醸造㈱ タケトモ電機 物性測定	咀嚼やく度	0H	4H	17H	平均	0H	4H	17H	平均	最良値	
		「硬 さ」	31	34 ×	37	34 ×	<	32	45 ◎	42	40 ○	43～46
		「こ し」	37	39 ×	41	39 ×	<	39	46 ◎	48	44 ◎	44～47
		「付 着」	52	55 ×	50	52 ×	>	52	47 ◎	44	48 ◎	45～48
		「粘 り」	53	59 ×	51	54 ×	<	55	47 ◎	41	48 ◎	47～56

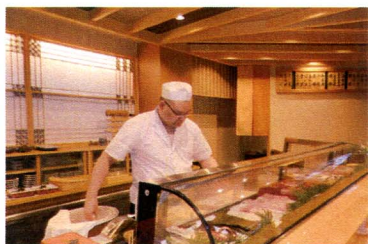
厳正な検査・測定・分析を行なった結果、Ai+Ri 最良基準に照合しても◎最良値の数、優劣比較、
 またすしシャリの4時間の熟成度、どれをとっても断トツにMDA熟成米は各段に飛び抜けている
 ことを証明します。

株式会社 アイホー炊飯総合研究所

データから読み解く「MDA寿し米（熟成精米）」

- MDA寿し米（熟成精米）は、静電気除去によって糠の剥離性を高め、低い搗精圧力でも糠切れの良い高品質精米に仕上がるため、同じ原料米でも白度が高く、しかも砕粒の発生を抑制（完全粒比率の増加）。粒揃いが良いため千粒重も増加するほか、米粒全体で均一にムラなく吸水するため、食味スコアもアップしています。
- 白飯含水率が高く（炊き増え）、新米の持ち味であるみずみずしさを保持しつつも、「こし」が強く、「付着」性は低く、寿し米には大敵となる「過度の粘り」を抑制。「咀嚼度」全般で抜群の数値を示しており、寿し米（酢メシ全般）に最適なごはん品質に仕上がります。
- 炊飯直後（食味値94）と17時間後（食味値94）のおいしさが変わらないだけでなく、炊飯4時間後でみると食味は「95」にアップし、「咀嚼度」全項目で「◎」最良の数値を記録（平均でも3項目で「◎」最良）。ごはん品質の経時変化が少なく、炊きたてのおいしさを長く保持する特性も寿し米向きといえます。

寿し米・酢メシを知り尽くした 寿し職人が太鼓判！



シャリの握った感じが軽く握りやすい。



シャリの切れしやすく酢の乗りが良い。



適度な粘りで握りやすい。



酢メシ一粒一粒が口の中で程よくほぐれ口に残らない。



寿しを美味しくするシャリとネタの相性が良くなります。



24時間以上経っても作りたての食味・食感を保ちます。