

⊖電子でコメを活性化

×

じっくりぶづき熟成精米

MDA 熟成精米[®]

本当に美味しいお米をお届けします。



MDA熟成精米は、ご飯の美味しさを決する「食感」の向上に貢献——。

「外硬内軟」で粒立ち・粒離れが良く、舌触り・喉越しの良いご飯を作ります。

ごはんの美味しさとは——

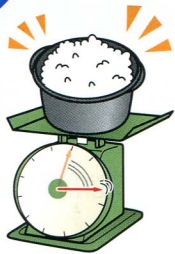
米飯商品の美味しさの8割は、ごはんの「食感」の良し悪しで決まるといわれています。MDA精米は1粒1粒の粒立ちが良く、米粒のしっかり感（弾力）と柔らかさ（粘り）を兼ね備えた外硬内軟の理想的な食感を実現。釜離れも良く、全国の業務用ご飯の現場（弁当・おにぎり・酢メシ等。チルド米飯を含む）において、米飯商品の品質向上と作業効率アップ等々に貢献し、炊飯ベンダーをはじめ多くの実需ユーザーの皆様には喜ばれています。

精米・ごはんを知り尽くした——
コメ職人・寿司職人が認めたお美味しさ!!



「熟成精米」でよみがえる、ふっくらごはん シャキッとした粒感とみずみずしさ

ごはんが増える！



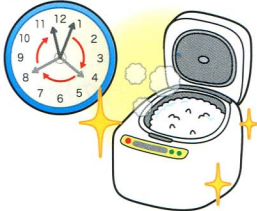
- 加水量を5%ほど増やしてもベチャ飯にならず、米立ちの良いしっかりしたごはんに炊き上がります。
- 加水量を増やした分だけ「炊き増え」効果（炊き上がり重量の増加）が生まれ、高品質・差別化とコスト低減を同時に実現します。

ごはんの付着性が低く、 優れた作業性を実現！



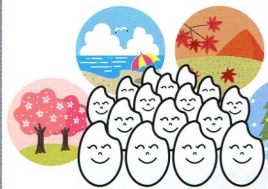
- 業務用ごはんの大敵「付着性」を抑制。
- 釜離れが良くなります。
- おにぎり・寿司成形機の機械離れも向上。米飯商品全般の作業性が良くなります。

炊飯から72時間経っても 美味しい熟成精米



- 熟成精米は時間が経っても、バランスの良い食味・食感を保持します。
- 低温保存米飯を温めて食べる際、ごはんが硬くならず美味しい。

年間を通じて、安定した 炊飯が可能になります



- 気温や水加減が少々変わっても、安定してしっかりしたごはんが炊けます。
- 一年を通じて炊飯ムラ・蒸しムラが解消します。

精米の質が違う、
炊き上がりの美味しさが違う



食べ比べて
絶賛！

**熟成精米した
おいしいごはん！
ぜひご賞味ください！！**

炊きたての温かいご飯から

冷ご飯・冷飯・冷凍米飯にまで——

白ごはん・おにぎり・丼メシ・カレー・おこわ・赤飯等

どんな料理用途にも合う “美味しい”業務用ごはん！

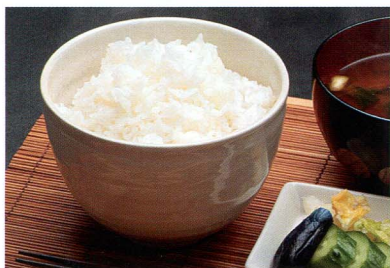


熟成したコメの方がうまい。

- 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持します。
- 米飯を4℃で3日間低温保存後にレンジ加熱で温めた状態で米飯が硬くならず美味しい。
- 業務用ごはん全般で求められる「外硬内軟」の理想的な食感を実現。BtoB市場での米飯商品の差別化に貢献します。
- ごはんの付着性が低いため、機械成形時の機械離れが良く、作業性が向上します。

味にこだわりぬいた熟成精米

「外硬内軟」な食感



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。



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。



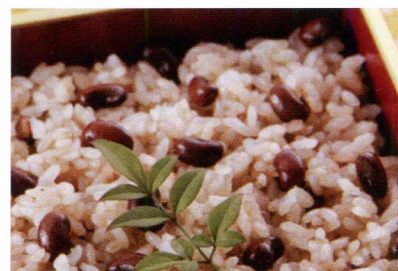
丼メシ

「外硬内軟」の美味しいごはんて、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。



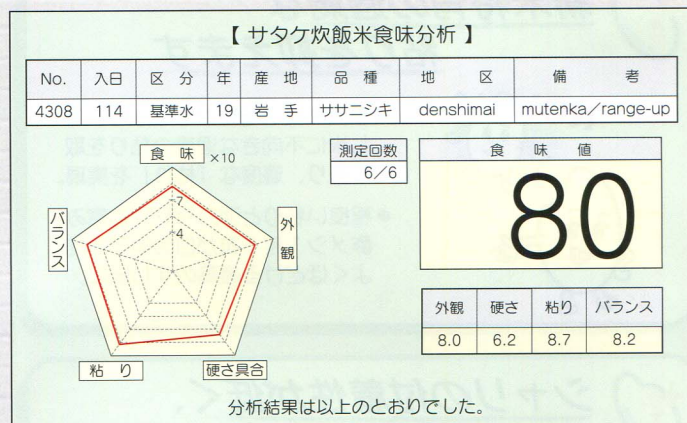
おこわ・赤飯

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。

MDA熟成精米が業務用米（冷やご飯等）で 選ばれる理由——

冷やご飯でも美味しい熟成精米

- 弁当・おにぎり等米飯商品の食味がブレない。
- コメ粒表面の肌ずれがない。
- ご飯の粒立ち・粒離れが良い。
- 冷やご飯でも「外硬内軟」型。粒が崩れない。
- 成形機にかけても弾力と戻り（適度な硬さ）があり、作業性も良好。



某コンビニベンダー（WN社）炊飯試験テスト結果

外食・中食等業務用ご飯の
顧客満足度をぐっと高めます！



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

匠の技を実現！ 熟成精米で“美味しさ”アップ！

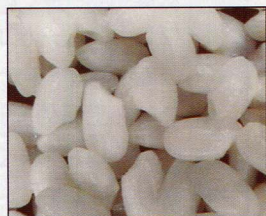
MDA熟成精米は米飯美味しさの根本、
外硬内軟・粒離れ・舌触り・喉越しを
作ります。

「外硬内軟」でふっくら美味しい、炊きたての食味・食感が長持ち ——

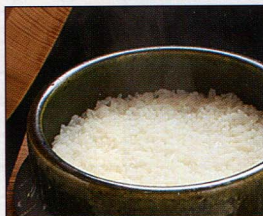
米飯製品の品質・差別化・低コスト化に貢献！



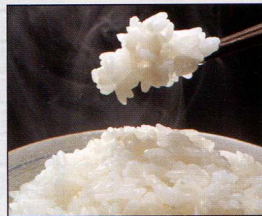
糠切れの良い白米



吸水が安定する



コメ立ちの良い炊飯



外硬内軟な米飯



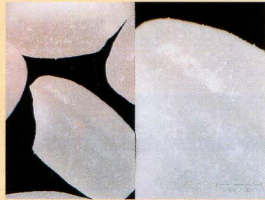
炊き増えの米飯

比較で見る、知る。浸漬の違い!!

一粒一粒の水の吸い方がごはんの味を左右します

従来の精米

- 米肌に微粉の糠が残留する。肌糠が多いと米飯の香りや食味が落ちる。また洗米時に大量の水が必要となる。このためお米のうまみや栄養素を逃がすので美味に欠ける。また排水処理費用が増大し、水道・電力コストがかかる。



●精米後の白米表面

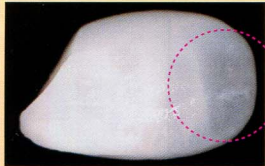
- 胚芽から水分を吸収するため、尻の方は水分が吸収しにくい。



- 吸水ムラ多く、無浸漬部分が多々ある。



- 尻の方に水が吸収されていないためムラがある。



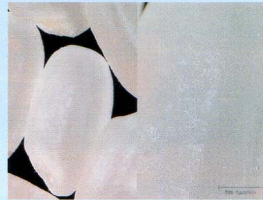
●浸漬20分

●浸漬40分

●浸漬60分

MDA熟成精米

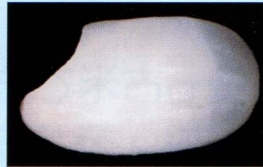
- 肌糠が少ないので洗米はこれまでの1/3で良い。このためうまみや栄養素を逃がさないで美味しい。しかも排水処理費用の軽減、及び水道料・電力料の節減になる。



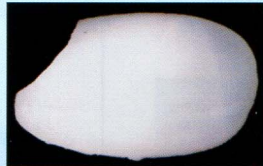
- MDA熟成精米は表面全体からムラなく水分を吸収する。



- 水分の吸収が均一に進行している。



- 色調良く、完全に均一に水分が吸収している。



従来精米の浸漬（×7）浸漬60分後
吸水にムラがあり、全体に色調悪い。



MDA熟成精米の浸漬（×7）浸漬60分後
吸水が均一に進行中。全体に色調良い。



「MDA熟成精米」は静電気を帯びない精米のため、糠の剥離性に優れるほか米粒表面の細胞を傷めないため浸漬時の吸水ムラがなく、米粒全体で均一に吸水が進みます。炊飯時の加水を多めにしてもベチャ飯にならない（炊き増え）のが大きな特徴で、ごはんはしっかりして粒々感があり、お米本来の豊かな甘みや旨みに富み、ふっくらとして理想的な「外硬内軟」のご飯んに炊き上がります。

比較で見る、知る。精米の違い!!

従来の精米

大量の水を必要とする

吸水ムラが出る
吸水率が安定しない

割米多く発生する
静電気による摩擦衝撃が起こるため

炊飯ムラ有り
年間を通して安定しない

鮮度保持短い
ジャー保管変色・臭いあり

炊き増えしない

洗米

吸水率

浸漬割米

炊飯ムラ

鮮度保持

炊飯歩留り

MDA熟成精米

洗米は1回で良い
静電気が帯びていないので付着糠が少ない
綺麗な白米である

米粒全体が均一に吸水
吸水率が安定する（コメ表面の酸化が少ない）

水中割米は少なくなる
静電気による摩擦衝撃がないため

炊飯ムラ無し
粒々・粒離れが良い（すじ糠がないため）

鮮度保持長い
ジャー保管変色・臭い無し

炊き増えする
沸騰と浸透力が高いので、炊飯時の加水量を
5%ほど多めにして炊くのが基本となります

比較で見る、知る。寿し米の違い!!

従来の精米（古米）

低温保管等必須
コメとして低温保管必要。精米度が
低く、すじ糠が目立つと酸化が早まる

12~18か月以上
コメとして長期の熟成必要

長期保管で莫大な経費
コメとして莫大な経費がかかる

適度な「枯れ」（熟成）◎
コメ粉付着糊が多い為

良好 ○
過搗精気味で糊粉層が荒れている

良好 ○
細胞壁が破れているために水分蒸発が
多い

温度管理

熟成期間

保管経費

粘り・ほぐれ

鮮度・旨み

保水性

MDA熟成精米（新米）

常温保管
コメとして（乾燥度が高い）すじ糠がない
綺麗な白米である

1日間
コメ表面が澱粉で練っていない

長期保管経費が不要に

適度な「枯れ」（熟成）◎
細胞壁が崩れていない

良好 ◎

良好 ◎
澱粉層が残った精米で保水性が高い