

ごはんが硬くなりにくく、保水性抜群の美味しさを持続！

MDA 米飯の製造

美味しさと品質への一歩先へ行くこだわり

お店の差別化・競争力アップに！



MDA 炊飯設備の概要

- ①炭素埋設
(防虫対策・加工場静電気対策・機械電気アースの改善)
- ②MDA マイナスイオン帯電水製造設備
(チラー冷却装置)
- ③白米電子保管設備 (白米置き場・白米タンク保管)
- ④MDA 電子シャワー空気浄化装置
(炊飯機械室・米飯盛り付け室・出荷室・・・飛来する虫の抑御)

特徴

- ごはんが増える。
- ツヤ良く、外硬内軟な食感になり美味しくなります。
- 炊飯から 72 時間経っても美味しい MDA 炊飯米。
- 気温や水温に関係なく炊飯ムラ・蒸しムラが解消します。
- ごはんの付着性が低く、優れた作業性を実現！
- 黄ばみや臭いの発生が解消します。

