

ごはんが増える！

1粒1粒の粒感がしっかりし、噛むと軟らかい「外硬内軟」のごはんに炊き上がるのがMDA精米の大きな特徴。通常の水加減ではやや硬めに炊き上がるため、加水量を多めにして炊くのが基本になります。

通常のコメでは加水量が多いと粒感が損なわれたベチャ飯になってしまい、食味・食感の低下だけでなく、レストランや炊飯工場等での作業効率も低下しますが、MDA精米は違います。静電気除去によって糠がきれいに剥離し、吸水性・保水性に優れてるMDA精米は、原料品質・品種特性等にもよりますが、実績上、炊飯時の加水量を3～8%ほど増やしてもベタついたごはんにならず、1粒1粒の粒立ちが良い、シャキッとしたおいしいごはんに炊き上がります。ごはんの釜離れも良く、炊飯現場（おむすび・寿司等を含む）における作業効率もアップします。

加水量を増やしても食味・食感が損なわれない（＝MDA精米は、むしろ多めの水加減で炊くことで本来のおいしさを発揮します）ということは、ごはんの品質を一切落とさずに炊き上がり重量を増やせることを意味し、炊飯歩留りの向上に直結します。MDA精米を導入することで、おいしい業務用米の安定供給とともに、炊き増え（3～8%）による収益向上メリットを外食・中食現場のユーザーに提案できます。

MDA炊飯による「ごはん」増加率＝毎日純利益一覧表

精白米1kg単価250円＝米飯1kg単価400円として計算

日産 精米量		3%炊き増え (円)	5%炊き増え (円)	8%炊き増え (円)
		100kg	1日	1200
	1ヶ月(25日)	30,000	50,000	80,000
	1年	360,000	600,000	960,000
300kg	1日	3,600	6,000	9,600
	1ヶ月(25日)	90,000	150,000	240,000
	1年	1,080,000	1,800,000	2,880,000
500kg	1日	6,000	10,000	16,000
	1ヶ月(25日)	150,000	250,000	400,000
	1年	1,800,000	3,000,000	4,800,000
1000kg	1日	12,000	20,000	32,000
	1ヶ月(25日)	300,000	500,000	800,000
	1年	3,600,000	6,000,000	9,600,000
3000kg	1日	36,000	60,000	96,000
	1ヶ月(25日)	900,000	1,500,000	2,400,000
	1年	10,800,000	18,000,000	28,800,000
5000kg	1日	60,000	100,000	160,000
	1ヶ月(25日)	1,500,000	2,500,000	4,000,000
	1年	18,000,000	30,000,000	48,000,000

※炊き増え率は原料品質、炊飯設備の性能、炊き方によって異なります。