

回転寿司業界・寿司店に朗報！！
“寿司”がもっとおいしくなる！

寿司米の精米



—— 現在お使いの寿司米をグレードアップする精米方法 ——

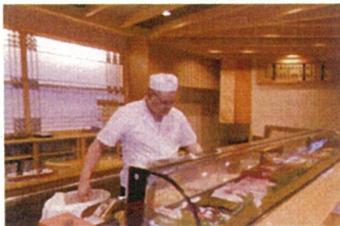
美味しい“寿司米”に
こだわりたい！

最強の酢メシを作る精米方法

「寿し米の精米」の開発は丸子電子㈱の特許技術をベースに㈱米屋（精米工場 石川県野々市市）によって開発された寿し米の新しい精米方法です。コメの持ち味を生かしながら、「角の取れた」寿し米適性を精米の仕方で引き出すことに成功しました。適度の粘りを抑え、寿し米に最も適した品質へとアジャストします。

「寿し米の精米」はほど良い粘りと弾力に富み、粒立ちが良好、寿し酢の乗り・切れも良く、口に含むと弾力のある酢メシ一粒一粒が心地よくほぐれる「外硬内軟」の理想的な食感を実現。過度の粘りやベタつきがないため、軽くて握りやすく作業性にも優れ（機械成形を含む）、「極上の寿し米」として各店寿し職人などからも高い評価をいただいています。

寿し米・酢メシを知り尽くした
寿し職人が太鼓判！



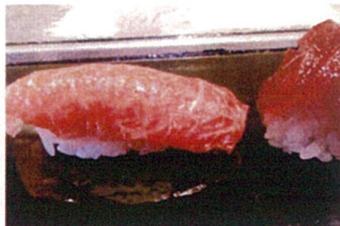
シャリの握った感じが軽く握りやすい。



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良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時間以上経っても保水性良く作りたての食味・食感を保ちます。

寿し米として理想的なごはんとは過剰な粘りを抑えつつも淡白過ぎず、適度な粘りと弾力に富み、寿し酢の乗りも早く、口に含むと酢飯が1粒1粒が心地よくほぐれ、口の中で広がる「外硬内軟」のごはんです。寿し店が古米にこだわるのは、瑞々しい新米では寿し米に不向きな、過剰に粘りすぎるシャリになるほか、寿し酢の乗り、切れが悪く、作業性や加工特性も劣る（重くて握りづらい、機械成型しづらい）などのデメリットがあるためです。新米でも古米特有の「枯れ」特性を併せ持つ「寿し米の精米」ならこうした問題も解決されます。

今お使いの新米でも古米でも美味しい極上の寿司米になります。

絶妙の粒感、程良い粘り、滑らかさ 寿司職人が認める極上品質と安定感

寿司米の世界では、「新米より古米」と云う評価が古くから確立しています。シャリの良さにこだわる寿司店ほど、新米をそのまま使うことなく、1年～1年半ほど寝かせたのちにシャリに使うことが伝統的習慣になっています。シャリがほろりと心地よくほどけ、ネタの旨みと融合して口の中に広がっていくお寿司の醍醐味。そのために古米だけが持つ寿司米適性である適度の「枯れ」が必要であることを職人たちは熟知していたからです。

●すし米商品ランク

<p>① 握りずし</p>  <p>人肌で3,4時間硬くならない 手握り向き。</p>	<p>② 持ち帰りずし</p>  <p>弾力があり、型押しで潰れ ない。硬くならない。</p>	<p>③ 祭りずし</p>  <p>具材との相性も良く、 潰れない。</p>
<p>A ランク</p>	<p>A ランク</p>	<p>A ランク</p>
<p>④ 包装ずし</p>  <p>機械成型でも崩れない。</p>	<p>⑤ 押しずし</p>  <p>圧力をかけても崩れず、 潰れず。</p>	<p>⑥ 回転ずし</p>  <p>17～24時間経っても硬くならず、 機械成型でも崩れないこと。</p>
<p>A ランク</p>	<p>A ランク</p>	<p>A ランク</p>

しかし古米化して「枯れ」た寿司米は粒離れは良くても、長期保管による品質の経時劣化は避けられず、新米だけが持つ風味や甘み、弾力などは失われてしまいます。「新米ならではの美味しさを保ちながら、古米特有の「枯れ」を合わせ持った精米が出来ないものか」。そう考えたのが「寿司米の精米」方法の出発点でした。

握りたてを食べて“美味しさ”に感動！！ テイクアウトで保湿性に優れ、冷めても硬く ならず、また“美味しい”——

「寿し米の精米」製品の特徴



握りずし
(握りやすいシャリ)

回転ずし
(粒々感のあるシャリ)

持ち帰りずし
(しっとりしたシャリ)

包装ずし
(成型機にも耐える)

チラシずし
(大粒なシャリ)

押しずし
(つぶれないシャリ)

精米の仕方ひとつでこんなに変わります。 寿し用酢飯 分析データが教える「おいしさ」の秘密！

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
		0H	4H	17H	平均		0H	4H	17H	平均		
酢飯 タケトモ電機 物性測定	咀しゃく度											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

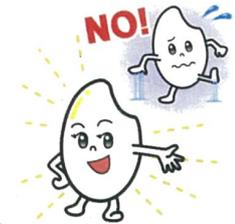
厳正な検査・測定・分析を行なった結果、Ai+Ri最良基準に照合しても◎最良値の数、優劣比較、またすしシャリの4時間の熟成度、どれをとっても断トツにMDA熟成米は各段に飛び抜けていることを証明します。

株式会社 アイホー炊飯総合研究所

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！

常識を覆す「寿し米の精米」

新米特有の過剰な 粘りを抑えます



- 新米の良さを生かしながら、寿し米に不向きな過度の粘りを取り去り、適度な「枯れ」を実現。
- 程良い粘りと弾力(張り)に富み、酢メシ1粒1粒が口の中で心地よくほどける最高のすし米に。

寿し酢が良く馴染み 美味しいシャリが長持ち



- 酢の食いつきが良く、浸透吸収が早く、酢の切れも良くなります。
- 酢の乗りが良く、また酢の離脱が遅れます。
- 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。

シャリの付着性が低く、 優れた作業性を実現！



- 寿し米の大敵「付着性」を抑制。粘り・硬さ・弾力のバランスが向上し、極上の寿し米に。
- シャリが握りやすく、成形機の機械離れも向上。酢メシ商品全般の作業性が良くなります。

コメ長期保管の負担解消 酢メシ全般の差別化に!!



- 新米を寿し米に使えるため、コメの長期保管(古米化)に伴う在庫負担を解消します。
- 「外硬内軟」の美味しい寿し米で酢メシ全般(握り・巻寿し・いなり寿し等)の差別化に貢献!

寿し店の販路拡大と売り上げ増大作戦 躍進する繁盛寿し店を目指して——

何といても寿しは“シャリ”です。難しいことは抜きで、現在ご使用の寿し米をグレードアップするだけで高品質の寿し米に改善できます。

一般的に寿し米に適しているといわれる銘柄米(日本晴れやササニシキ等)は栽培産地・生産量が少なく、特定の銘柄米を寿し米用の古米としてユーザーに供給するには、秋に必要な量を確保し、翌年ないし翌々年春まで(1年~1年半)低温倉庫で保管しなければならず、その為の保管費がかかってしまいます。コメの市場価格はその間も変動しており、特に米価の変動が激しい近年は、長期保管に係る在庫リスクが増大しています。新米でも理想的な寿し米ごはんを提供できる「寿し米の精米」を使えば、低温倉庫で長期間寝かせる為の保管経費が一切不要になります。また、現在ご使用の寿し米を「寿し米の精米」すれば高品質の寿し米に改善出来、コストダウンにも貢献します。

寿し米精米業者・回転すし業界・寿し店の皆様へ――

百聞は一見にしかず！実際見て、 食べて見てください。

MDA「寿し米精米」の工場見学は2通りあります。

- 1、回転すしチェーン業界・コンビニエンス業界・デリカ業界・大量生産寿し製造業界様向け精米工場(1回精米工程現場)
- 2、寿し店・内食・持ち帰り寿し・包装寿し向けの少量生産用の「寿し米精米」精米工場 (2回精米工程現場)

1、2とも見学は無料(要予約)で、また「寿し米の精米」した寿し米で、回転すし店・中食の寿し店で試食もできます。

※巻き寿司・いなり寿し等を持ち帰って24時間後に試食して下さい。そうすれば、違いがはっきり解ります。また、酢メシ以外のおにぎりなどの持ち帰りもできます。

「寿し米精米」テストプラントは、土・日・祭日以外は常に稼働しております。実際に「寿し米の精米」お試しをご希望の方は下記にお気軽にお問合せ下さい。(見学工場及びテストプラント住所は石川県となります)

お問合せ先

〒921-8831

石川県野々市市下林4-499-2

丸子電子株式会社

TEL 076-246-6806

FAX 076-248-0103

携帯 090-1630-3756 (丸子まで)

メール info@maruko-denshi.jp