

素材本来の味を、ぐっと引き立てる

まろやかさアップ

マロ・アルファ



★各種ソースや
たれなどに



マロ・アルファ 4%添加例

★マヨネーズに



マロ・アルファ 3%添加例

★使い方いろいろ

- ◎漬け焼き用の「漬けだれ」にも
- ◎塩カドや酸味を抑えて、
まろやかな仕上がり
- ◎味に深みとコクが生まれます
- ◎保水性が高く、歩留まり向上に
- ◎でんぷん代替として

◆アルファ化度97%以上

一般的な炊飯米でおよそ85%

◆衛生的にもすぐれています

一般生菌 300 個/g 以下

耐熱性菌 100 個/g 以下

製品名	マロ・アルファ
原材料	水稻うるち玄米(国産)
賞味期限	180日(未開封) ※湿度を避け、冷暗所で保存してください。

添加物ではありませんので
食品として表示できます



添加量の目安

※総量に対して

- ラーメンスープ(しょうゆ) : 0.5~0.8%
- " (みそ) : 2%
- レトルトカレー : 2~3%
- パスタソース : 2~3%
- ソース・焼肉のたれ等 : 4%
- マヨネーズ : 3%



※裏面、製品規格もご参照ください

製造

おかげさまで創業110周年 新潟市北区葛塚 3497-2
 まつや 株式会社 TEL.025-387-3325
 FAX.025-388-7413
 Mail matuya@ruby.ocn.ne.jp

販売