

餡を変える米粉

「水稻うるち米 高アルファ化米粉」

ライスミール・ハイ



従来の餡



ライスミール・ハイ使用

気品あふれる透明感
なめらかな舌触り



和菓子原材料の寒梅粉 107 年の製粉技術で
餡の改良に適した、うるち米の米粉ができました

★メリット★

●高いアルファ化度により多量に吸水が可能。

米加工ひとすじ 107 年のまつやが、研究を積み重ねて実現した独自製法で、
うるち米の高度アルファ粉体化※に成功しました。

色味や
質感の向上

加水量UP
歩留り向上

安定した
生地

加工適正
向上

※アルファ化度 97%以上(一般的な炊飯米でおよそ 85%)

製造

まつや株式会社

新潟市北区葛塚 3497-2
TEL 025-387-3325
FAX 025-388-7413
<http://www.niigata-matsuya.com>

販売

ライスミール・ハイ ご案内

★配合例／総量に対して、ライスミールハイ2.5%、水25%の添加量

※表の写真「ライスミール・ハイ使用」の場合のレシピです

※粉の量、水の量で色味や硬さなどを適宜調整してください

★使用方法

①上記配合量を目安に、ライスミールハイの水溶液を作ります。

【水溶液の作り方】

用意した水に、粉の半量をかき混ぜながら溶き入れ、溶けきったら、残りの半分を同じように溶き入れて、よくかき混ぜます

②練工で、各種原料と一緒に①の水溶液をニーダに投入し、攪拌してください。

製品名	ライスミール・ハイ
用途	餡の色味改良 餡の食感改良 歩留り向上 など
原料	水稻うるち米（国産）
荷姿	①2kg×10入タイプ または ②15kgタイプ
賞味期限	12カ月（未開封） ※開封後は、虫がつきやすいので2週間を目途に使い切ってください

・耐熱性菌0個/g以下、一般生菌300個/g以下で、衛生的

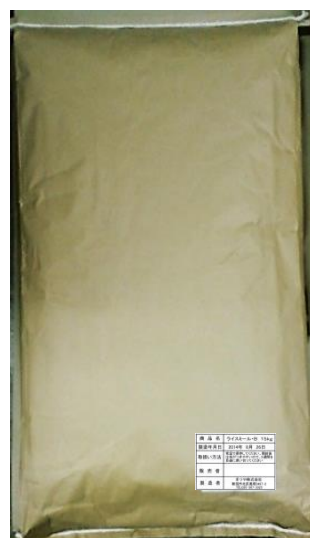
・国産水稻米100%。安心な自然素材の食品素材です

・本製品を使用した場合の表示例：うるち米（国産）

★荷姿



①2kg×10入タイプ



②15kgタイプ