

パン・洋菓子用 ライスミール



「水稻うるち米 高アルファ化米粉」ご案内

★継時劣化しにくい！
4日目でもおいしく！

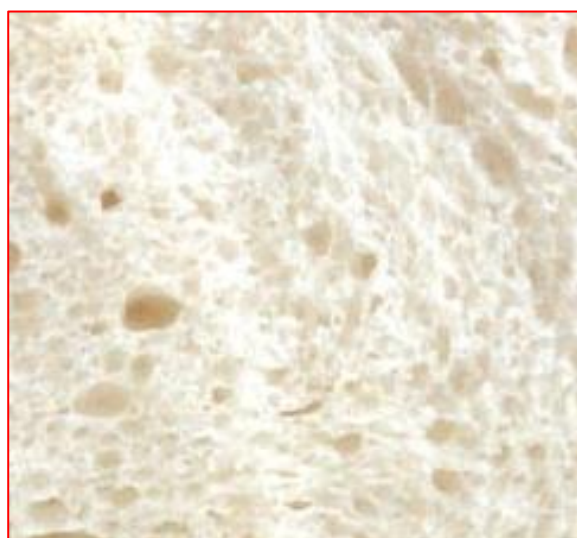
小麦パン・米粉パン
両方にお使いいただけます

★さまざまなパンに
ミミはサクサク、中はフワフワ
ほのかな甘み！

フィナンシェや
マドレーヌ、スポンジ、
カステラなどにもおすすめ



■ライスミール・B使用



★ポイント★

●アルファ化した米粉です

アルファ化(糊化)した米粉で、パンがふんわりと仕上がり、ミミ部分はサクサクとした食感が生まれ、歯切れも良くなります。ドーナツやワッフルにも適しています

●高いアルファ化度により多量に吸水が可能。

しっとり、柔らかくに仕上がります。

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

※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

パン用ライスマール ご案内

★**配合量**／小麦粉に対して5%～10%の添加量を目安としてください

★製造上の留意点

- 従来のレシピに水分を1～2%プラスしてください
- 原料のミキシング時に添加してください
- ミキシングの際、最初の段階でベタつきが生じますが、その後4～5分、よく捏ねることで、解消されます

★概要

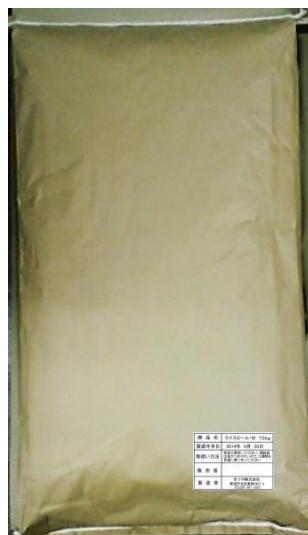
製品名	ライスマール・B	ライスマール・ハイ
用途	型枠あり 食パン フィナンシェ マドレーヌ カステラ スポンジ など	型枠なし 菓子パン コッペパン ワッフル など
原料	水稻うるち米(国産)	
荷姿	①2kg×10入タイプ または ②15kgタイプ	
賞味期限	12カ月(未開封) ※開封後は、虫がつきやすいので、2週間を目途に使い切ってください	

- ・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