

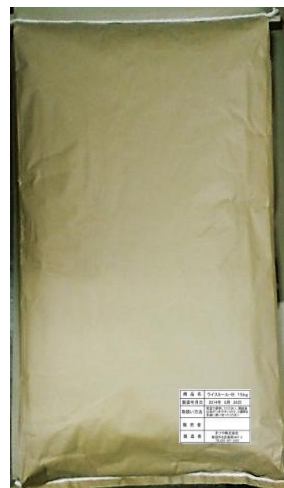
粉体だから **扱いやすい、調整しやすい、管理しやすい** の3拍子

★製品概要★

製品名	ライスミール
用途	スポンジケーキ、パン、焼き菓子、ハンバーグ、肉団子、練り製品など
原料	水稲うるち米(国産)
荷姿	15kg (3層クラフト紙)
賞味期限	180日(常温未開封) ※直射日光を避け常温で保存 ※開封後は、虫がつきやすいので、お早めにお使いください

- ・耐熱性菌 0 個/g以下、一般細菌 300 個/g以下で、衛生的
- ・国産水稲米 100%。安心な自然素材の食品原料です
- ・本製品を使用した場合の表示例:うるち米(国産)、米粉(国産)

★荷姿★



15kg タイプ

明治40年の創業より、米加工ひとすじ100年あまり。
米どころ新潟で、ベビーフードシリーズ、介護食、災害食、健康食などの
各種米加工製品を手がけています。
「食」に様々なニーズが求められている現代。
私達の使命は「安心・栄養・おいしさ」をお届けすることです。

まつや株式会社

〒950-3321 新潟市北区葛塚 3497-2
TEL 025-387-3325 FAX 025-388-7413
Mail matuya@ruby.ocn.ne.jp
http://www.niigata-matsuya.com



スポンジケーキ、パン、各種洋菓子、ハンバーグ、肉団子、練り製品などの

食感改良に
品質保持に

ライスミール

【うるち米高度アルファ化粉】

米加工ひとすじ100余年のまつやが、研究を積み重ねて実現した独自製法でうるち米の高アルファ粉体化に成功しました

米ひとすじ100余年

まつや 株式会社

高アルファ化※した米粉だから 多量の水分を抱き込んでくれます

- ★経時劣化をおさえてくれます(冷蔵・冷凍耐性アップ)★
- ★パン生地やスポンジ生地は、しっとりやわらかに仕上がります★
- ★ハンバーグなどは肉汁と旨味を閉じ込めてくれます★

※アルファ化度 97%以上 (一般的な炊飯米でおよそ 85%)

お米ひとすじ 100 年余りの独自製法 「お米」でできた「自然素材」



国産米
100%

添加物ではありませんので
食品として表示できます

スポンジケーキや洋菓子、パンなどに



- ★経時劣化をおさえ、
冷凍・冷蔵耐性も抜群！
- ★スポンジづくりの際、
泡立て後の泡が消えにくい

- ① 解凍後もしっとりとした食感が得られます
- ② スポンジが、しっとり、ふわふわとした柔らかな食感になります
- ③ 分散性が良く、一度にすべての原材料を投入する「オールインミックス法」による製造も可能で、作業も容易になります

ライスミールを使用したスポンジケーキの断面

ハンバーグや肉団子のつなぎの代わりに

肉汁を閉じ込め、噛むほどにジューシーで「肉食感」
冷蔵保管後に温めなおしても、作りたての食感キープ



ライスミール使用例

自然素材のライスミールで、
無添加ハンバーグ！

ハンバーグの材料(1個分)

豚挽肉	100g
ライスミール	8.6g
たまねぎ	40g
水	14cc
塩	少々
コショウ	少々

ポイント

- 玉ねぎは、細かくみじん切りにします
- 具材は十分に練ります
- 焼き時間
表：中火約3分 裏：弱火約5分

ライスミールをお使いのシェフの感想

- 切った時の柔らかさが断然違う
- 焼いても縮みが少ない
- 自然素材だから安心して使える
- 小麦アレルギーのお子さんも
喜んで食べてくれる など

肉の代わりに、おからや豆腐を
使えば、ヘルシーハンバーグも
作れますよ

ライスミールを添加した実験結果から

【高水分によって】

ライスミールはアルファ化度が 97%
以上と非常に高いため、これを添加
すると生地形成時に多くの水を吸収
します。結果、生地の水分を高めて
いると考えられます。

【生地が固くなりにくい】

焼成後の生地水分が高い方が、焼
成時に生地中でのん粉の糊化が充
分に進むことから、柔らかな食感に
なると考えられます。また、高水分の
方が、でん粉の老化も遅いことから、
生地が固くなりにくいという利点も挙
げられます。

【老化もしにくい】

十分に糊化したでん粉は、小麦粉中
のαアミラーゼ、βアミラーゼ等の酵
素作用を受けやすくなります。アミラ
ーゼによって分解されたでん粉は老
化しにくくなるため、経時による硬化
も生じにくいと考えられます。

実験時のレシピ例

5号のスポンジケーキを3台焼成する場合のものです

原材料	全卵	上白糖	小麦粉	無塩バター	ライスミール	起泡剤	膨らし粉
分量	420g	210g	189g	42g	21g	16.8g	6.3g

オールインミックス製法で試作しています。ライスミールの添加量は小麦粉の5%~10%置換が目安です。

留意点

- 水分を多めに吸収するので、特にパンの場合は、従来のレシピに水分を1~2%増量してください。
- 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。



肉団子、餃子やシュウマイ、肉まん等にもお使いいただけます！