

お米のおいしさ向上・品質向上

お米のおいしさベースアップ



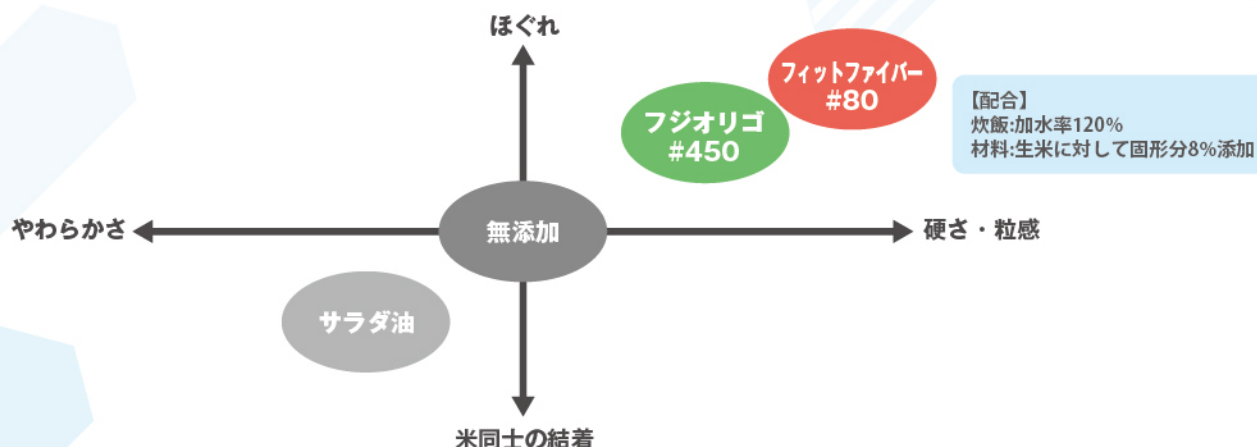
フィットファイバー#80

水溶性食物繊維を主成分とする製品

フジオリゴ#450

マルトテトラオースを主成分とする製品

当社製品を配合した米飯の食感イメージ



ほぐれの向上



ほぐれが良い 作業性もUP
+焦げ付かない

ホワイトソースの浸透抑制効果



表面に凹凸がなく外観が綺麗に (利用例)冷凍ドリア



日本食品化工株式会社

商品情報はコチラ！



特設サイト開設中！



当該資料に記載の作り方や配合は、弊社開発部門の試作方法です。貴社での実施の際は、貴社設備に合わせて確認をお願いいたします。当該資料は試験例であり、弊社製品の品質を保証するものではありません。保証内容や食品への表示例につきましては、別途弊社営業担当にお問合せください。当該資料に記載の内容は、弊社製品の日本国内での使用を前提としており、海外での使用は想定していません。当該資料は、弊社製品の利用による第三者の産業財産権侵害の可能性が無いことを保証するものではありません。当該資料に記載内容の転載等はご遠慮ください。