

# パルクトミー<sup>®</sup> S・S-7 (炊飯用)

「パルクトミーS・S-7」は、健康食品にも用いられる淡水性天然緑藻類のクロレラを主原料としたクロレラ抽出液製剤の炊飯用タイプです。僅かな使用量でお米本来の味を引き出し風味豊かな製品に仕上げます。

## 【特長】

- ・ お米本来の味を引き出し、より一層美味しくなります。
- ・ ツヤが良くなり、また、炊き増えします。(加水が必要です)
- ・ 保水性に優れている為、冷めてからもしっとりとしたご飯を維持します。
- ・ 日持ちが良く変色しにくく、保温器 (ジャー) 等の臭いも付きにくくなります。
- ・ 炊き増えによる歩溜りの向上により、経費 (米代) を節約できます。

## 【使用方法】

- ・ 洗米後、水加減をして米一升 (1.4kg) に対して7~14g (0.5~1%) 使用します。
- ・ 従来の水加減より5~10%くらい適宜加水して下さい。

## 《使用例》

お米	S・S-7の使用量 (0.5%)
1升 (1.4kg)	7g
2升 (2.8kg)	14g
3升 (4.2kg)	21g
4升 (5.6kg)	28g
5升 (7.0kg)	35g

# 経済的で大きなメリット

【 具体例 】 1日 米 100kg 使用 使用米価格@ ¥430/kg

通常水炊	S・S-7 0.5%使用 (加水 約 10%)
米 炊き上り 1kg → 2,200 g	米 炊き上り 1kg → 2,480 g
100kg × 2,200 g = 220kg	100kg × 2,480 g = 248kg

① 参考市販価格

1 パック (250 g 入) 160 円の場合  
1kg 当たり 640 円 × 28kg = 17,920 円

② パルクトミーS・S-7 を米 100 g に対して 0.5%使用の場合の原価  
500 g × 3.50 = 1,750 円

① 17,920 円 — ② 1,750 円 = **16,170 円分**

パルクトミーS・S-7 使用の方がコストダウンになる。

※パルクトミーS・S-7 1g = 3.50 円 (1kg@ ¥3,500)

【 内容成分 】

クロレラ抽出液・塩・エタノール・酵母エキス・グリシン・食品素材 (水)

【 規 格 】 1.8kg × 6 本入 (ボトル)  
10 kg (バッグインボックス)  
20 kg (バッグインボックス)

**パルクトミー 化学工業株式会社**