

ご飯

【トレハ®の効果】

- ① やわらかさを保ちます。
- ② ご飯の風味が向上します。
- ③ 冷凍・冷蔵しても美味しさを保ちます。

【配合目安】

炊飯の際、生米に対して2%を加える。



材 料

【4人分】

生米 3合
水 652g※
トレハ® 大さじ1

※:加水量はお好みで調整してください。
トレハを加える場合、加水量は通常の5%程度（生米に対して）増やしてください。

作り方

- ① 米を研ぎ、釜と水とトレハを入れ、よく溶かす。
（大量仕込みの際は、洗米後、米を水に浸漬させ吸水させた後、加える水に対してトレハを入れてください。）
- ② 通常どおり炊飯する。

①トレハをよく溶かす！

トレハ：大さじ1

生 米：3合 (450g)
通常加水：630g

追加の水：22g

②加水量を増やす！

◎ご飯粒の大きさ比較



トレハ使用



トレハ不使用
1.45倍加水

トレハ不使用とトレハ使用（トレハをに加えて炊飯）した場合の、ご飯粒の大きさを比較してみました。トレハを加えて炊飯したご飯の方が一粒一粒が大きくふくらみます。

当社での試用例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。また、本書は第三者の特許に抵触しないことを保証するものではありません。
「トレハ」は日本におけるナガセヴィータ株式会社の登録商標です。

