

1 塩おにぎり

【材料】（3人分）

米	150 g
水	210 g
	（140%加水）
ピュアオリコ・K P	1.5 g
塩	適量

【作り方】

- ① 米を研ぎ、20分間浸漬し吸水させる。
- ② 米を水から上げ、水、ピュアオリコ・K Pとともに炊飯する。
- ③ 熱いうちに成形し、塩をまぶす。

当社製品のご紹介

調味液

ピュアオリコ・K P

料理の味を引き立てながら、醸造酢由来の静菌効果が期待できる調味液です。



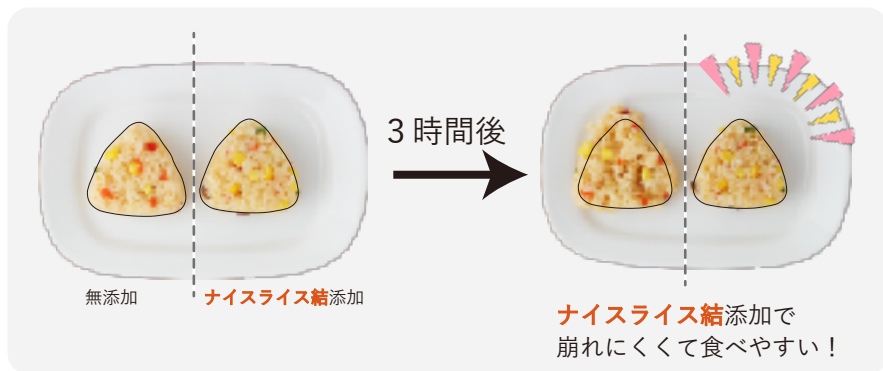
2 炒飯おにぎり／ピラフおにぎり

【材料】（3人分）

炒飯またはピラフ	300 g
ナイスライス結	6 g

【作り方】

- ① ナイスライス結をあたたかいうちにチャーハンまたはピラフにまぶし、全体をよく混ぜる。
- ② 成形する。



当社製品のご紹介

おにぎりの保形性を向上させる品質向上剤

ナイスライス結

米粒の結着性を高めることで、おにぎりの保形性を向上させる製品です。



3 ツナマヨネーズおにぎり／たらこマヨネーズおにぎり

【材料】（作りやすい分量）

米	150 g
水	210 g
	（140%加水）
ピュアオリコ・K P	3 g
塩	適量
オイル漬けツナまたはたらこ	40 g
A	
マヨネーズ	30 g
ナイスライス結	1.1 g

【作り方】

- ① ① 塩おにぎりに記載の手順でピュアオリコ・K Pを添加し、炊飯した白飯を用意する。
- ② 軽くオイル切りしたツナまたはたらこAを合わせ、よく混ぜる。
- ③ 適量の②を①で包み、おにぎり型に成形する。
- ④ 塩をまぶす。



オリエンタル酵母工業株式会社