

1 米飯が老化しやすいお寿司のしゃりも
デリシャリでふっくら炊き立てを保持
酢飯



2 **フレッシュロン・鮮彩**で菌の増殖を抑制保持
巻き寿司用きゅうり

3 カットすると褐変しやすいアボカドも
クッキングメートSLクリアで褐変抑制
カリフォルニアロール



当社製品のご紹介

カット青果物向け品質向上剤

クッキングメートSLクリア

果物・生の葉物野菜・根菜類など
さまざまな食品において、褐変を抑制し
素材本来の色調を保持します。



1 酢飯

【材料】(2合分)

米	300g
水	420g (140%加水)
デリシャリ	6g
A 酢	60g
砂糖	15g
塩	10g

【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、**デリシャリ**とともに炊飯する。
- ③ Aを②に加え、全体をよく混ぜる。

当社製品のご紹介

米飯用品質向上剤

デリシャリ

米飯のほぐし・成型時の割れ潰れと、経時的な老化を抑制する液剤タイプの品質向上剤です。



2 巻き寿司用きゅうり

【材料】(作りやすい分量)

きゅうり	30g
水	190g
フレッシュロン・鮮彩	10g

【作り方】

- ① 200ppm濃度の次亜塩素酸ナトリウム水溶液できゅうりを洗浄後、流水洗浄する。
- ② 縦4等分にカットし200ppm濃度の次亜塩素酸ナトリウム水溶液で洗浄し、その後流水洗浄する。
- ③ **フレッシュロン・鮮彩**を水に溶かし、10分間浸漬する。

3 カリフォルニアロール

【材料】(作りやすい分量)

酢飯	200g
アボカド	100g
スモークサーモン	80g
クリームチーズ	35g
板海苔	1枚
白ごま	適量
クッキングメートSLクリア	6g
水	294g

【作り方】

- ① **デリシャリ**に記載の手順で**デリシャリ**を添加し、酢飯を用意する。
- ② **クッキングメートSLクリア**を水に溶かし、くし切りにしたアボカドを10分間浸漬する。
- ③ スモークサーモン、クリームチーズを短冊切りにする。
- ④ 海苔に酢飯をしき、裏返す。
- ⑤ 液切りした①と②を海苔の上に並べる。



オリエンタル酵母工業株式会社