



創業55年まぐろ屋寺本商店が提供する
美味しい酢飯

寺本CSライス

新たな酢飯の開発・商品コンセプト

食の多様化が進み、寿司の専門店が減少する一方で、近年はスーパー等の惣菜寿司・鮮魚寿司が人気を伸ばしてきています。スーパーでのオープンショーケース販売に対応するには、鮮魚寿司が展開される0~3℃の温度帯でも酢飯が長時間固まらず、柔らかいままであることが必要とされます。

今回、新しく紹介する「寺本CSライス」は、繁忙期など早めの仕込みでも使いやすく、長時間品質を維持できる「美味しい酢飯」をご提供いたします。

『チルド対応の酢飯』を目的として開発

C : COLD + CHILLED

(冷たい・低温の) (冷やす・0~3℃の温度帯)

S : SOFT

(柔らかい)



冷たくても柔らかい寿司飯

この**C**と**S**を軸に、量販店での店頭販売という近年拡大中のニーズを満たせるように、“冷たくても柔らかい寿司飯”として**寺本CSライス**は誕生しました！

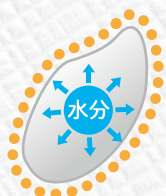
寺本CSライスが硬くならない秘訣

液状の酵素製剤に配合された増粘多糖類と酵素にあります。



増粘多糖類

米飯をコーティングし、喫食時のほぐれ性と粒感を高め、米飯の割れを抑えます。



酵素

冷蔵保管による米飯中の澱粉の老化(水分の抜け)を抑えます。

(公社) 日本炊飯協会
HACCP 認証 2022 年取得
認定番号 第 107 号

株式会社 寺本商店



酢飯の割れ潰れ・老化抑制効果確認試験結果

●試験方法

①割れ潰れの試験

米飯100gをしゃもじで1分間切り交ぜしました。

切り交ぜした米飯2gをシャーレに広げ、米飯の割れ率を算出しました。

$$\text{割れ率(\%)} = \frac{\text{割れた粒数}}{\text{総粒数}} \times 100$$

米飯が潰れやすいと、切り交ぜ時に割れ・潰れが発生し、割れ率が高くなります。

②老化の試験

【物性測定】

使用機器:クリープメーター

モード:破断強度解析

プランジャー:円柱型(直径10mm)

直径40mmのシャーレに18g充填し、歪率30%の荷重を比較(N=5)

酢飯の組成

	割合(%)
生米	100.0
加水	154.0
調味酢	36.5

保管方法

5℃で0、24、48時間保管

●結果

①割れ潰れの評価

割れ率が低いほど割れ潰れを抑制していることを示します。割れ潰れが抑制されることで、粒感が認められ良好な食感となります。

寺本CSライスは現行品と比較して割れ率が低く、米飯の割れ潰れを抑制している結果が得られました。

これは、添加物に配合している増粘多糖類によって粒感が高まり、米飯が割れにくくなっているためと考えられます。

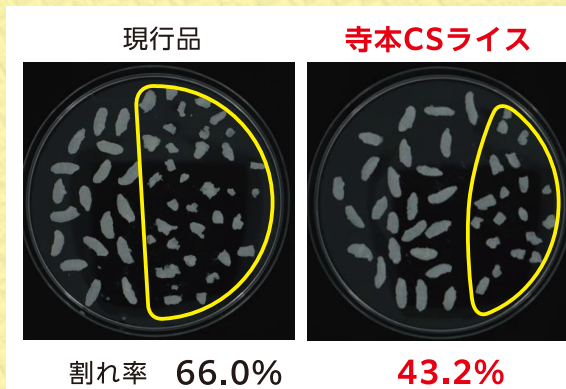
②老化の評価

荷重が大きいほど老化したことを示します。

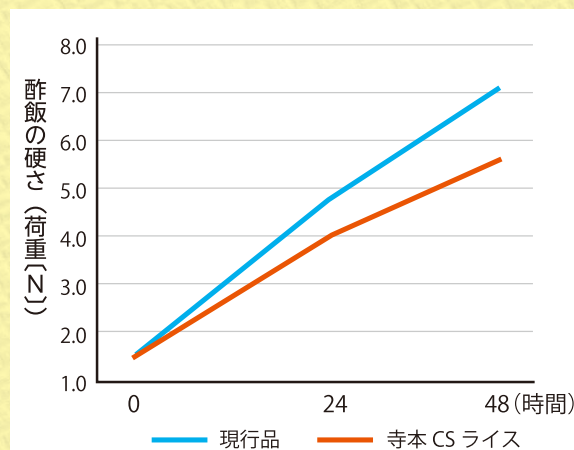
両試験区とも保管が24時間、48時間と長くなるほど、酢飯の荷重が高くなりました。しかし、

寺本CSライスは現行品に比べて、荷重は低くなりました。これは、添加物に配合している酵素の効果により、米飯中の澱粉の老化が抑制されたためと考えられます。

割れ潰れの評価結果



物性測定結果



お問い合わせ

株式会社 寺本商店

〒553-0005 大阪市福島区野田4丁目2-68

TEL 06-6469-2445

FAX 06-6469-2446