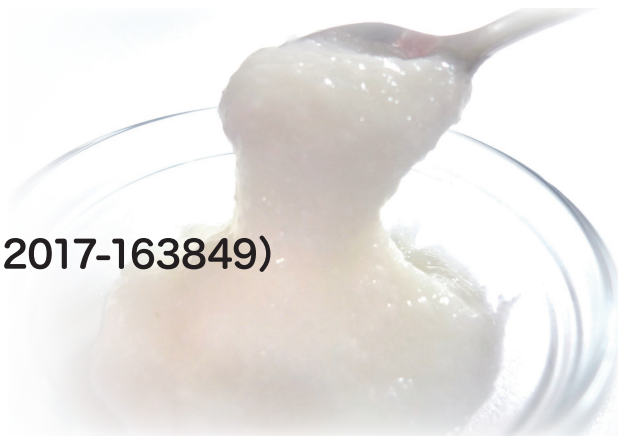


新しいお米の食品素材

コメピューレ

コメピューレの特徴

- 独自製法によるピューレ加工(特開2017-163849)
- 様々な加工食品に使用できる



～ コメピューレの使用例 ～

パン



ピザ



シュークリーム



ケーキ



パスタソース



カレー



プリン



アイス



この他、ババロア、シチュー、めん類、かまぼこ、ドレッシング、ドリンク等、
いろいろなメニューにご使用頂けます。

※調理写真はイメージです



株式会社 大潟村あきたこまち生産者協会

〒010-0492 秋田県南秋田郡大潟村字西4丁目88番地

ホームページ <https://akitakomachi.co.jp/>

フェイスブック <https://facebook.com/oogatamura.akitakomachi/>

☎0120-43-2851 (通話料)

FAX 0120-43-2380 (通話料)

製造からお届けまで

加 熱 …………… 原料を連続的に加熱します。



ピ ュ ー レ 化 …………… 粉碎し、ピューレ化します。



充 填 包 装 …………… 自動充填包装機を使い包装します。



X 線 異 物 検 査 …………… X線で異物がないか検査します。



金 属 検 査 …………… 金属検出機で異物がないか検査します。



ウ ェ イ ト チ ェ ッ カ ー …………… ウェイトチェッカーで重量検査をします。



急 速 冷 凍 …………… -40°Cのトンネルフリーザー
(急速冷凍機) を使い凍結させます。



冷 凍 保 管 …………… -20°Cで冷凍保管します。



出 荷 (冷凍便)



解凍方法

● 流水解凍の場合

20リットルぐらいの容器に水をはり、ピューレを袋のまま入れ、水を少しずつ出しながら流水解凍します。

【解凍時間の目安】水温10°C、3袋だと、約160分。

● 温水解凍の場合(ため水)

20リットルぐらいの容器に温水をはり、ピューレを袋のまま入れ、温水解凍します。

【解凍時間の目安】水温40°C、3袋だと、約80分。

水温98°C、3袋だと、約20分。

※高温で解凍をした場合は、ヤケドやミキシングの生地温度に注意してください。