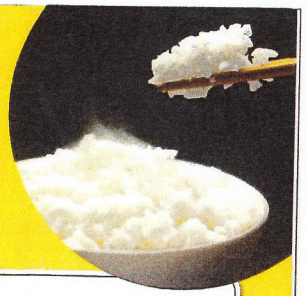
お試しください!

「コストダウン」と「おいしい」を両立させる「ごはんのための 米油(炊飯用)」



炊き増えで 8% コストダウン

加水量を増やして、お米の粒感はそのままに、炊きあがり重量アップでコストダウン。

※加水量を通常の108%にした場合

炊き増えとはご飯が水を吸って膨らむこと。
「ごはんのための米油(炊飯用)」があれば炊飯時に水を多く入れると、硬さや粒感を維持しながら炊き増えします。

■「炊き増えが良い」……たくさんお水を吸ってご飯が膨らむので、ご飯の杯数が多く取れ、コストダウンになります。

[炊き増えコストダウンシミュレーション]

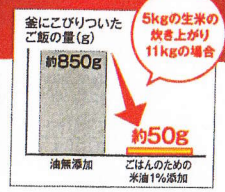
[前提条件]
1人当たり200g(茶碗1杯)、1日100人来店、1か月25日営業の場合
■生米の購入価格:¥74,813/月 ■炊き増えによるコストダウン額:¥5,670/月

➡ **8%のコストダウン効果!**(炊き増え効果)

こびりつきロス減で 7% コストダウン

釜離れがよく、ご飯のロスを低減! ムダなく使えてコストダウン。

お釜につくご飯のこびりつきを抑えて、ロスを低減します。さらに、お釜を洗う手間も軽減できます。



[釜離れコストダウンシミュレーション]

[前提条件]
1人当たり200g(茶碗1杯)、1日100人来店、1か月25日営業の場合
■生米の購入価格:¥74,813/月 ■釜離れによるコストダウン額:¥5,461/月

➡ **7%のコストダウン効果!**(釜離れ効果)

炊き増えで 8% + こびりつきロス減で 7% = トータル 15% コストダウン

コストダウンシミュレーション(1店舗当たり)

※当社調べ

	個店/8%加水増の場合	
炊き増えによるコストダウン額	年間	¥68,037
お釜へのこびりつき低減によるコストダウン額	年間	¥65,536
ごはんのための米油(炊飯用)にかかるコスト	年間	¥24,624
年間のトータルコストダウン額	年間	**¥108,948**

コストダウンシミュレーション(1日に約9kgのお米を使用と仮定)

年間トータル 約11万円のコストダウン

▼

5店舗の場合 約54万円のコストダウン

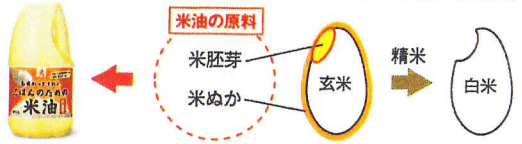
※油のコストアップ分は含まれます

※1 加水量が通常比108%で、5升炊きガス炊飯をした場合

お米本来の甘みや旨みを引き立てる

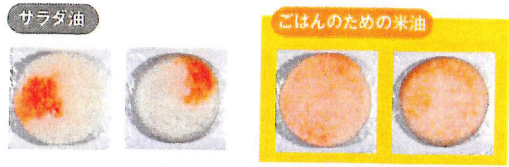
精米時の米ぬかや胚芽から出来ているお米由来の油だから、お米との相性抜群!

精米する際に出る米ぬかと米胚芽が原料になります。



少量でもムラなく広がる

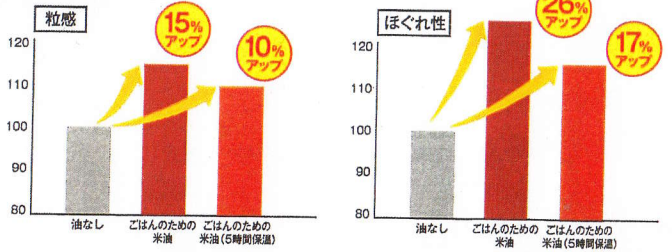
一般的なサラダ油を使用すると油がかたよります。「ごはんのための米油(炊飯用)」を使用すると、少量の油でもムラなく、お釜全体に行き渡ります。



実験のため油に着色しております

保温してもおいしさ続く

5時間保温しても、粒感をしっかり保ち、ほぐれ良くおいしく召し上がることができます。



※「油なし」を100とした場合

使い方は?

炊飯する際に、米、水と一緒に「ごはんのための米油(炊飯用)」をお釜に投入してください。

洗米 ▶ 浸漬 ▶ 油を入れる ▶ 炊飯

または

洗米 ▶ 浸漬 ▶ 水を捨てる ▶ 加水 ▶ 油を入れる ▶ 炊飯

使用量の目安

精米	ごはんのための米油(炊飯用)
3合	小さじ1杯(約5g)
1升	大さじ1杯(約14g)
3升	大さじ3杯(約42g)