

袋調理で季節の米飯メニューをご提案



- **簡単な作業で製造ができます**
工場では充填するだけ、店舗では蒸すだけ
- **米飯設備が不要です**
充填するだけなので米飯設備が不要です
- **鮮度感のある具材が使用できます**
生野菜や鮮魚などが使用できます
- **賞味期限は最大で店着2日(要冷蔵)**
※具材等により各工場での確認は必要です
- **冷凍でも流通が可能です**
※急速凍結をお勧めします

惣菜・水産・加工等様々なお客先様へご提案が可能です

◆工場でのオペレーション



①材料を準備します
(米・調味液・具材等)



②袋に材料を充填する
(調味液も一緒に充填)



③シールして出来上がり
(真空包装が良いです)



④トッピング具材とセット
(要冷蔵または冷凍)

◆店舗でのオペレーション



①スチコン等で加熱25分
モード：スチーム
温度：100℃
※セイロや湯煎でも可能



②ボール等へ取り出す



③盛り付けて出来上がり
(トッピングは別添具材)

作業のワンポイント！

使用する袋は加工米(もち米:650g・うるち米:500g)に対して240×300mm程度のサイズをご使用ください。
(製品の厚みが厚くなると短時間で調理できません)



ご 注 意

製品には制菌剤を使用
して必ず各工場様で賞
味期限の確認を行って
ください。

メニューのご提案



1月 イカ

おこわ
ごはん

2月 野沢菜

おこわ
ごはん

3月 山菜

おこわ
ごはん

4月 あさり

おこわ
ごはん



5月 ひじき

おこわ
ごはん

6月 タコ

おこわ
ごはん

7月 梅

おこわ
ごはん

8月 鳥五目

おこわ
ごはん



9月 栗

おこわ
ごはん

10月 きのこと

おこわ
ごはん

11月 鮭

おこわ
ごはん

12月 カキ

おこわ
ごはん



ピラフ

ごはん

チャーハン

ごはん

チキンライス

ごはん

パエリア

ごはん



赤飯

おこわ

おはぎ

おこわ

すし飯

ごはん