

業界最新式 完全粒々摩擦 精米機導入

優秀機械
食品資材賞
受賞

東洋ライスDCM-75 (小ロット・コンタミ対応)

旨味たっぷり、粒感しっかり。

1 完全粒々摩擦で精米をするため、砕粒の発生が少なく、炊き上がりのご飯のベタつきを抑えることができます。

2 無削精米のため炊き上がったご飯は、豊かな風味と旨味を残し、しっかりとした粒感も一緒に楽しむことができます。

3 コンタミ対応精米機なので、投入した玄米をすべて製品に仕上げ、お米が精米機内に一粒も残りません。

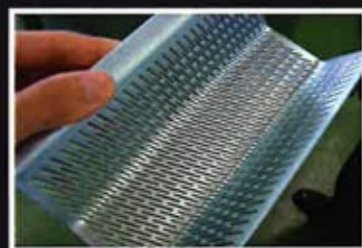
4 高度精米技術により、付着糖・遊離糖の発生を抑え、洗米時の米糖の発生が少なく、濁りを減少させます。



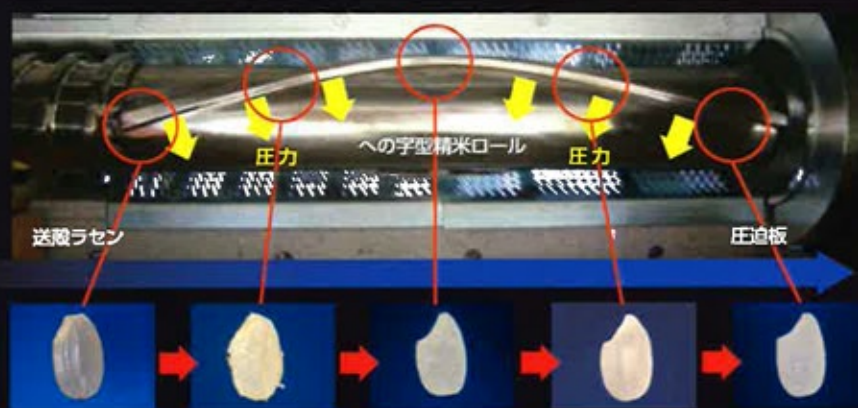
5 業界に新しい風

DCMシリーズ精米機は、効率・省エネ・食味で高い評価を得て、「優秀機械食品資材賞」を受賞。大手米穀企業に続々導入されています。

6 独自の精米網は、突起がなく、精米の仕上がりがきれいなので、炊き上がりのご飯にツヤがあり、口当たりが良い高品質なお米ができあがります。



突起物の抵抗がまったくない精白網



研削式と粒々摩擦方式の
出来上がりの違い(例)

〈研削式〉



雪の白さ
縦溝に糖が残りやすい。

〈粒々摩擦方式〉



氷の白さ
縦溝の糖が綺麗に取れる。



もっと美味しいお米を食卓へ

安田精米は、岡山県内外の良食味産地・銘柄米を厳選し、玄米を仕入精米後、製品をお客様へお届け致します。