



うるち米用ふっくらくん ご紹介資料

| | |
|-------|---|
| 会社名 | 株式会社わびすけ |
| 代表 | 代表取締役社長 山田晃久 |
| 設立 | 平成14年 |
| 本社所在地 | 群馬県太田市安良岡町233-1 |
| 事業内容 | 業務用調味液の販売 冷凍おこわの製造・販売 はなびらたけの栽培・加工・販売 |

1

48時間おいしさ維持

炊飯時に水と一緒に添加するだけで、48時間後も柔らかく臭いをマスキング。冷蔵・冷凍も可能に。

2

原材料は昆布のみ 添加物表示不要

特殊な製法で「アルギン酸」「フコイダン」といった水溶性食物繊維とミネラルが結びつけ、乾燥・ドリップを抑制。

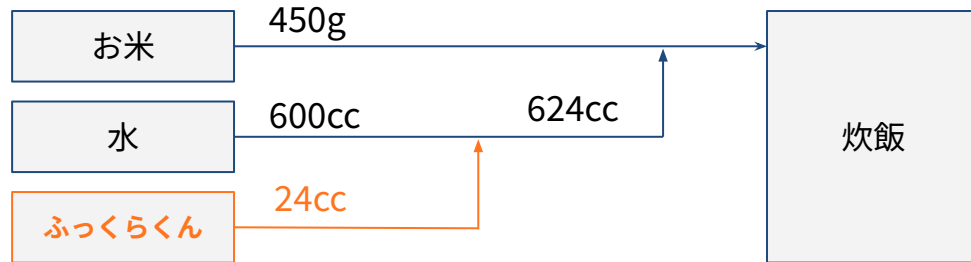
3

肉・魚・卵焼きにも 利用できる汎用性

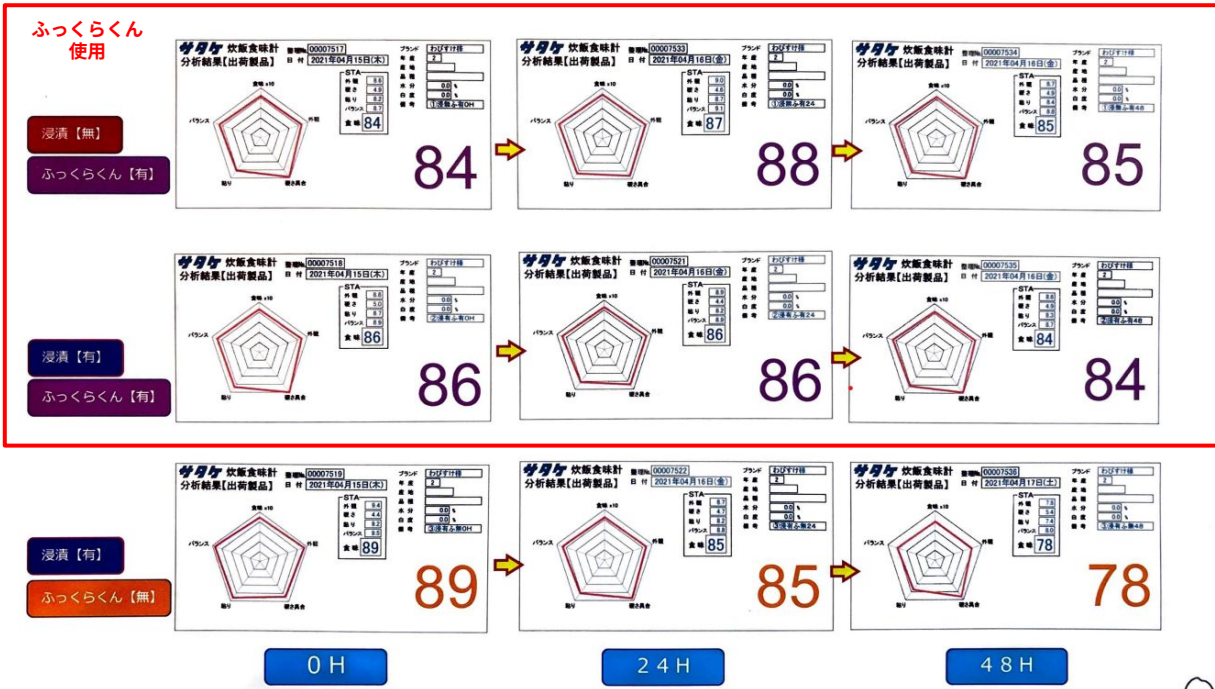
お米だけでなく、肉・魚・パン・卵焼きなど多様な実績有り。歩留まり改善や風味向上に貢献。

経時劣化を抑制し、いつでも「炊き立て」の品質

| | |
|--------|--|
| 対象メニュー | 弁当のご飯、おにぎり、寿司飯（酢飯）、炊き込みご飯等 |
| 標準使用法 | 炊飯時の総水量に対し、本品を4~5%添加してください。 (例：3合炊飯の場合、水600cc（3合分の水）に対し本品24cc) |
| お客様の声 | <ul style="list-style-type: none"> ● 「長時間、冷蔵庫で保管しても固くならなかった」 ● 「安めのお米を買って炊飯したが、美味しく食べる事が出来た」 ● 「酢飯がふっくらした為、のり巻きを製造した際の失敗が減り、5%程歩留まりが向上した」 |



わびすけ ふっくらくん 【浸漬なしテスト】 食味計データ比較

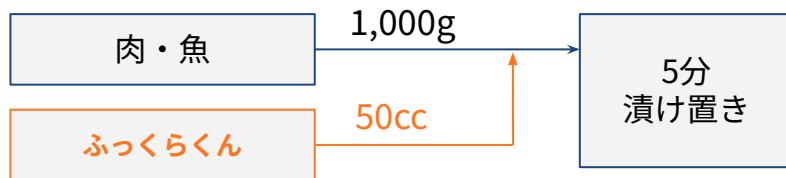


米飯品質の未来を開く
 株式会社 アイホー炊飯総合研究所



歩留まりや臭いを改善し、ジューシーな商品力を実現

| | |
|--------|---|
| 対象メニュー | 鶏の唐揚げ、メンチカツ、焼き魚 等 |
| 標準使用法 | 肉・魚重量の5%本品を添加し、5分ほど混ぜてください。 (例：ムネ肉1kgの場合、本品50cc) |
| お客様の声 | <ul style="list-style-type: none">● 「歩留りが、4%～5%上昇した」● 「鶏の旨味と調味液の味が逃げないので、ジューシー感が向上した」● 「冷めても柔らかく、美味しさが長続きする」● 「臭いが消え、お肉が柔らかくなった」 |



資料

IHO

わびすけ社 “ふっくらくん” 鶏肉（鶏煮）比較



【漬け込み後】



皮がシワシワで収縮した感じになっている



皮に張りがある

【調理～冷却後】

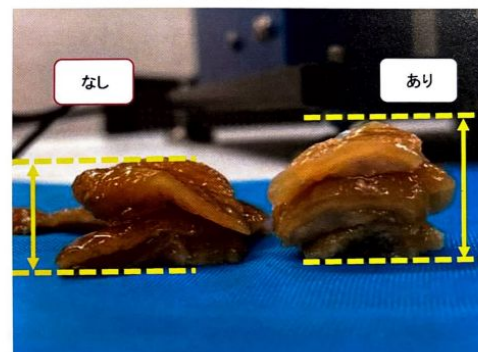


煮汁にコラーゲンが吐出し煮凝りになっている



煮汁が若干とろみはあるが液状

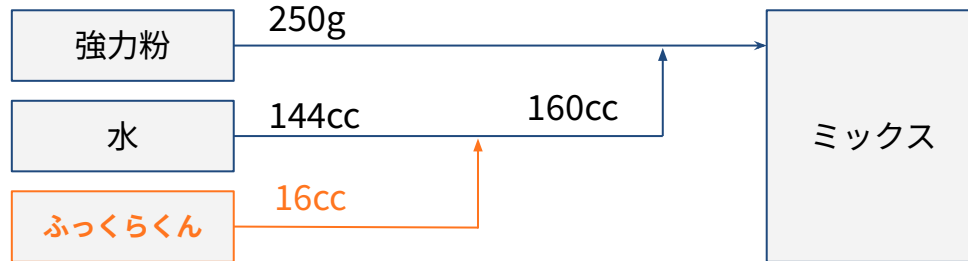
【皮の部分の比較】



明らかに鳥皮の厚みが違い、ふっくらくんありの方は添加なしと比べてコラーゲンの溶出を抑えられており、厚みと弾力がありテンシプレッサーでの測定も約倍の数値が出ている。今回の結果より、ふっくらくんがコラーゲンの溶出を抑える効果があると考えられ、鳥皮は見た目でもわかりましたが、鳥肉自体からのコラーゲン（水分も考えられる）の溶出も抑え肉自体もやわらかくなる効果が期待できます。

生地の保湿性を高め、劣化を抑制

| | |
|--------|---|
| 対象メニュー | 食パン、ロールパン、中華まんの生地、餃子の皮等 |
| 標準使用法 | 生地に使用のお水の量の10%（水90%+本品10%）となるよう添加してください。 （水を160cc使いたい場合、水144cc+16ccを添加） |
| お客様の声 | <ul style="list-style-type: none"> ● 「冷凍しても、皮が固くなりにくくなった」 ● 「長時間、冷蔵庫で保管しても固くならなかった」 ● 「餃子の皮が、熱をかけても破れる事が無くなった」 |



資料

AIHO

わびすけ社 “ふっくらくん” パン比較



ふっくらくん (有)

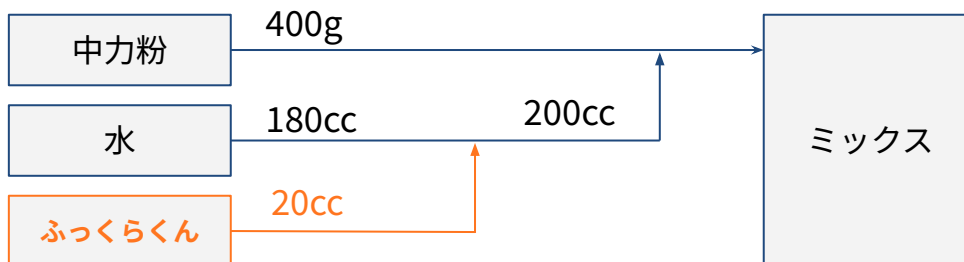


なし



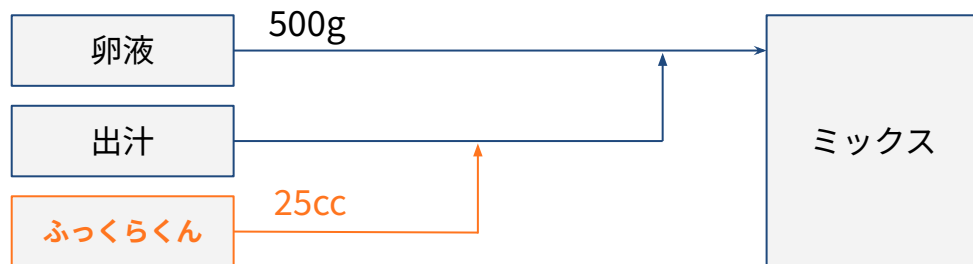
長時間、麺のコシやもちもち感を維持

| | |
|--------|---|
| 対象メニュー | うどん、そば等 |
| 標準使用法 | 生地を使用するお水の量の10%（水90%+本品10%）となるよう添加してください。 （水を200cc使いたい場合、水180cc+20ccを添加） |
| お客様の声 | <ul style="list-style-type: none">● 麺が途切れにくくなり、冷蔵しても固くならない |



玉子のふんわり食感と出汁の風味を引き立てる

| | |
|--------|--|
| 対象メニュー | 卵焼き、だし巻き卵、厚焼き玉子、スクランブルエッグ、茶碗蒸し 等 |
| 標準使用法 | 卵液の重量に対し、5%を添加してください。 (全卵液500gの場合、本品25cc+出汁などと一緒にミックスします) |
| お客様の声 | <ul style="list-style-type: none">● 「絹ごし豆腐のように、ふんわりした玉子焼きが出来た」● 「合せ出汁の味が、生きてきた気がする」● 「お客様より、『玉子焼きが美味しくなった』と好評」 |

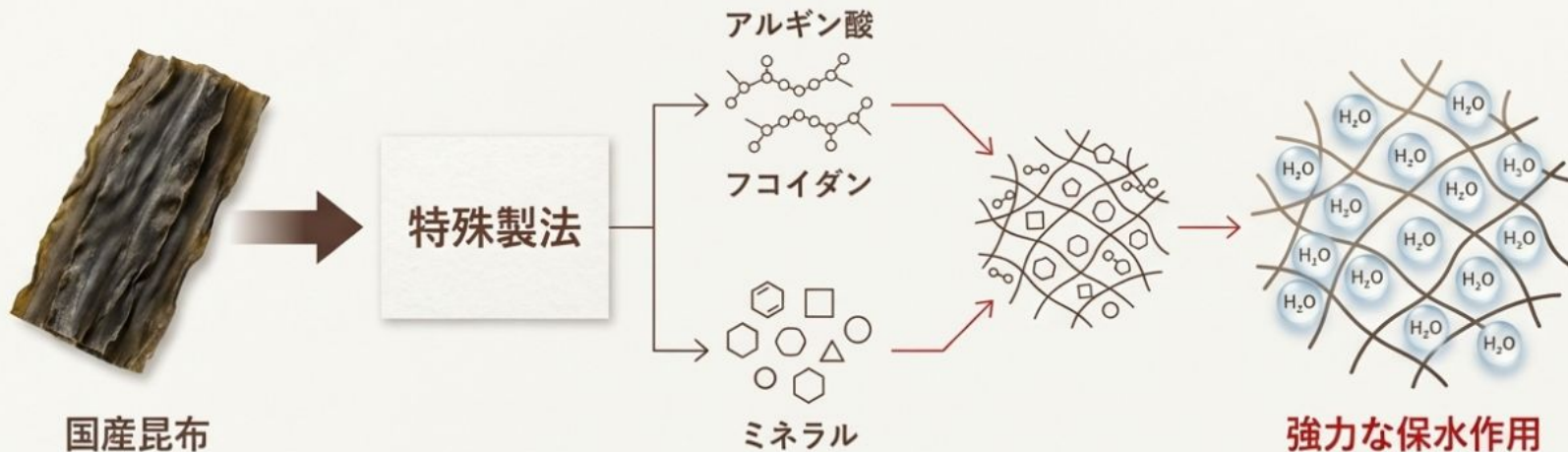


ふっくらくん添加なし

ふっくらくん添加5%



昆布由来の水溶性食物繊維（アルギン酸・フコイダン）とミネラルを特殊製法で結びつけ、
食材の水分や旨味成分の流出（ドリップ）を強力に抑制します。
食肉ではコラーゲンの溶出を抑え、厚みと弾力を保持します。



| | |
|------|-------------|
| 商品名 | うるち米用ふっくらくん |
| 内容量 | 20L |
| 内装材質 | ナイロンポリ |
| 外装材質 | 段ボール |
| 賞味期限 | 180日 |
| 保管条件 | 常温 |
| 原材料 | 昆布（国産） |

栄養成分

| | |
|-------|-------|
| 水分 | 99g |
| たんぱく質 | 0.1g |
| 脂質 | 0.1g |
| 灰分 | 0.3g |
| 炭水化物 | 0.6g |
| エネルギー | 2kcal |
| ナトリウム | 34mg |
| 食塩相当量 | 0.0g |



冷凍おこわ



冷凍おはぎ




特許菌株「シルクハナビラタケ」粉末



無添加和風出汁「さかなのちから」



| | | |
|--|------|---|
|  <p>株式会社 わびすけ</p> | TEL | 0276-22-7252（代表） |
| | FAX | 0276-25-7628 |
| | Mail | wabisuke@okowa.co.jp |
| | HP | https://okowa.co.jp/ |