

甘酒濃縮液

らいすいと Risweet



“らいすいと”とは？

国産のもち米を国産の米こうじで糖化させた優しい甘さとコクがある甘味料です。
酵素製剤は使用せず、こうじの酵素の働きによって糖化しています。お米の澱粉は分解される事で、ブドウ糖などの甘味に、たん白質は体内では作ることのできない必須アミノ酸に、その他多くの栄養素に姿を変えます。お米本来の**自然な優しい甘み**と米こうじが醸し出す**豊富な栄養**が最大の特徴です。



国産
もち米

米こうじの
自然糖化

らいすいと
Risweet

※酵素製剤不使用

製品特性

★お米の香りと味を最大限に残した濃縮タイプ

★砂糖などの甘味料不使用

★主原材料は国産の米こうじ・もち米

★カロリーは砂糖の半分

★アレルギー物質主要7品目ならびに推奨20品目一切なし

★酵素製剤不使用

★食物繊維、必須アミノ酸、ビタミンなど栄養豊富
(他の甘味料と比較して)

★ノコレステロール

- 性状
- 表示例
- 使用原材料
- アレルギー表示
- 賞味期限
- 保存条件
- 包装荷姿
- 一般成分
- 衛生規格

甘酒様のベージュを呈する粘調のある液体

甘酒濃縮液、米糖化液、米発酵液

米こうじ(国産)・米(国産)・酒精

必要なし

製造より6カ月

要冷蔵

内装: 10kgバックインボックス 外装: ダンボール

Brix 41.0±5.0% pH 5.5±0.5 荷姿 10kg

一般生菌数 1000ヶ/g以下

大腸菌群 陰性

カビ・酵母 1000ヶ/g以下





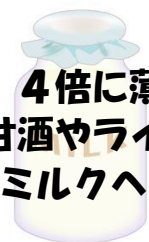
お米を丸ごと絞りました お米の優しい甘さを実感下さい



らいすいーとは、米こうじが持つ分解酵素の働きでお米に含まれるデンプンが糖化されるため**無加糖なのに甘さ**を感じます。
お米本来の自然な甘みは、砂糖の置き換えとして使用することで「**砂糖不使用**」等の謳い文句としてもご利用頂けます。
お米由来の原料が約40%の**濃縮タイプ**です。
3~4倍に薄めれば、**米こうじ甘酒**としてもご使用いただけます。



3. 4倍に薄めて
甘酒やライス
ミルクへ



様々なメニューに 応用可能



こちらに記載されている使用例はごく一部です。
弊社にご連絡を頂ければ、お客様に合った提案をさせていただきます。
是非ご連絡をお待ちしております。



角光化成株式会社

東京都台東区日本堤1丁目5番1号
お問い合わせ TEL: 03-3875-8711

ホームページ <https://www.kakko.co.jp>