

保湿・つや出し効果抜群
美味しい寿司シャリ作りの決め手

コロネード

合わせ酢



寿司シャリ作りの名コンビ。 合わせ酢「コロネード」と 自動シャリ切り機「シャリッカー」。

保湿感に優れた「コロネード」と、シャリを練らずにムラなく
攪拌する「シャリッカー」。この2つを併用することで、保湿性
に優れ、つやのある寿司シャリ製造が可能になりました。
プロの技術を再現した理想のシャリ切りを、どなたでも簡単に
作ることができます。

自動シャリ切り機「シャリッカー」
特許・実用新案特許構成

コロネード

合わせ酢

独自の製法によるコロイド被膜の効果は保湿・つや出しに優れ、
賞味時間の延長に抜群の威力を発揮します

■コロネードの特長

炊飯米一粒一粒にコロイド被膜を形成

みずみずしい光沢で、シャリのつやも抜群です。
表面の乾きを抑え、しっとりとした口当たりになります。
保水性が高く、シャリの老化を遅らせます。

シャリへの浸透性

シャリへの浸透速度が速く、シャリ全体で味が均一です。
まろやかで、美味しい寿司シャリができます。

■コロネード使用のメリット

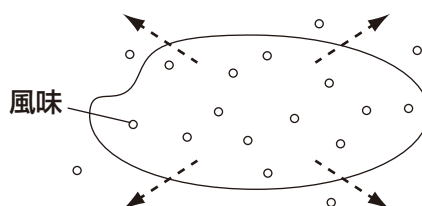
- 合わせ酢を作る手間が省けます。
- シャリのつや出し効果が高まります。
- シャリの保湿性に優れ、老化を遅らせ、賞味時間が延長されます。
- 機械適性に優れています。

■使用方法

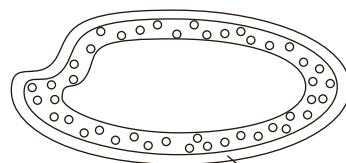
生米重量に対しコロネード20~24%を、炊飯米に加えます。

- 包装・荷姿 : 1ケース (20L入り)
1ロット5ケース

コロネード使用前
被膜構成がない。風味も逃げやすい。



コロネード使用后
コロイド被膜の構成により
風味が長時間保たれる



コロイド被膜の構成

見て、触れて、実演できる
オペレーション・ショールームへ
ぜひお越し下さい。

製品に関するお問合せは

東京事業所 営業本部

TEL 03-3993-1452

Web▶
お問合せ
フォーム



SUZUMO

WE LOVE RICE

食の「おいしい」や「温かい」を世界の人々へ

全国ネットワーク
詳細はこちら



- 本社 〒164-0001 東京都中野区中野4-10-1 中野セントラルパークイースト TEL03-3993-1371代
- 東京事業所 〒176-0012 東京都練馬区豊玉北2-23-2 営業本部 TEL03-3993-1452 海外事業本部 TEL03-3993-1407
- 札幌営業所 TEL011-785-4432代
- 浜松出張所 TEL053-461-5211代
- 岡山出張所 TEL086-239-9260代
- 仙台営業所 TEL022-235-0861代
- 大阪営業所 TEL072-728-9007代
- 九州営業所 TEL092-477-3555代
- 盛岡出張所 TEL019-613-2361代
- 北陸出張所 TEL076-201-8799代
- 熊本出張所 TEL096-234-7165代
- 名古屋営業所 TEL052-768-7030代
- 広島営業所 TEL082-836-5000代
- 東京工場：埼玉 □ 海外拠点：アメリカ合衆国 (CA, NJ) ・シンガポール

<https://www.suzumo.co.jp> (国内)

<https://www.suzumokikou.com> (海外)