



<<使用方法>>

茹でた麺類に対して約0.2~0.5%のドリップスを固まらないよう全体に振りかけ、ドリップスと麺を絡めるように混ぜこんでください。

効果検証

麺類を茹でた後、水切りしダマにならないようにドリップスを添加し和える。
冷蔵4℃で保管 D+5

ドリップス使用

うどん



ドリップスなし



素麺



ドリップスなし

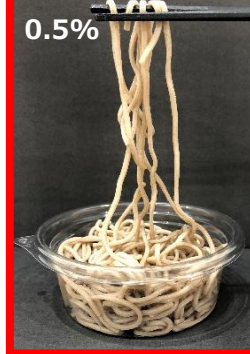


ドリップス使用

蕎麦



ドリップスなし



パスタ

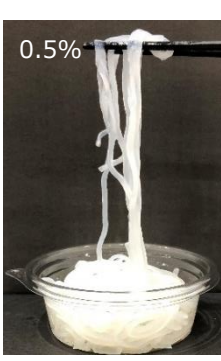
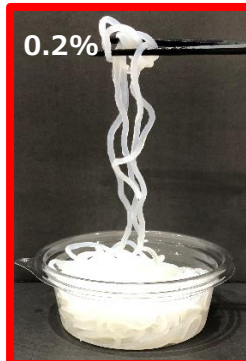


ドリップスなし



ドリップス使用

春雨
(馬鈴薯)



春雨
(緑豆)



野菜・果物の調味、品質保持のお悩み等、お気軽にお問合せください。

カカシ食研株式会社

HPIはこちらです!
<https://kakashi-s.co.jp/>



本社(兵庫県) TEL : 079-565-0191 / 東京営業所 TEL : 03-3942-0191

カタログ更新 : 2021年9月



食品の品質を向上させ、フードロス削減に貢献します。