



圧力鍋での炊き方

※炊飯器や土鍋などでも炊くことができます。

※基本的なご使用方法は、圧力鍋の取扱説明書に従ってください。

●2箱を一緒に炊飯することもできます。

1 圧力鍋に正しい水量を入れます。(下の表をご参照ください)

◎1箱・2箱分を炊くときの水量目安(mℓ) ※お水の量はお好みにより加減ください。

商品名	1箱(袋)	2箱(袋)
まごころお赤飯	270	540
丹波大納言小豆のお赤飯	220	440
山菜おこわ	220	440
鶏とごぼうのおこわ	200	400
柚子香る瀬戸内海産天然真鯛おこわ	200	400
日本海産天然のどぐろおこわ	200	400
ごま油香る九州産豚のおこわ	210	420
奥出雲産舞茸と島根和牛のおこわ	210	420
和栗と丹波大納言小豆のお赤飯	200	400



2 「小豆」または「具材」を入れた後、「お米」を入れて、すぐにかき混ぜてください。

「すぐ炊けるお米」の袋から、脱酸素剤を取り出すのを忘れないでください。

ご注意 水の中に「すぐ炊けるお米」を入れると、即吸水して固まってしまうので、すぐにかき混ぜてください。



3 蓋をしてすぐに強火で炊きます。圧力がかかり始めたら(沸騰したら)、弱火にします。

ご注意 ・圧力がかかってもおもりがまわらず、音も出ません。

耳確認ではなく、赤いピンが立ち上がったことを目で確認してください。

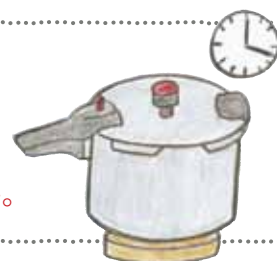
・圧力が安全範囲より高くなった場合(異常圧)は、火を止めてください。

・弱火時間の不足は、④の蒸らし時間を長くしていただくことでできあがりです。



4 3分~4分(目安)経ったら火を止めます。火を止めた状態のまま、20分以上、蒸らしを行います。

ご注意 異常圧で弱火時間が少なかった場合は、25分以上蒸らししてください。



5 自然に圧力が下がり、圧力が抜けていることを確認してからふたを開けます。

6 かき混ぜ、盛り付けてできあがりです。

※ 後まぜ具材がある場合は混ぜ込んでください。

