



鍋・土鍋での炊き方 (ふた付きの鍋をご用意ください)

※炊飯器や圧力鍋などでも炊くことができます。
 ※基本的なご使用方法は、鍋や土鍋の取扱説明書に従ってください。
 ●2箱(袋)を一緒に炊飯することもできます。

1 鍋に水を入れます。(下の表をご参照ください)

◎1箱(袋)・2箱(袋)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	2箱
丹波大納言小豆のお赤飯	250	480
まごころお赤飯	300	540
山菜おこわ	250	480
鶏とごぼうのおこわ	230	430
柚子香る瀬戸内海産天然真鯛おこわ	230	430
日本海産天然のどぐろおこわ	230	430
島根県産天然真穴子のおこわ	240	430
出雲産藻塩仕立て豚おこわ	250	430
熊本県産栗赤飯	230	430
新潟県産舞茸おこわ	250	430



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。沸騰したら弱火にしてください。

※アルファ化米は吸水が早いので、水と合わせたら、すぐに加熱を始めてください。

※目安です。沸騰までの強火が3分前後。
 米の表面の水がなくなるまでの弱火が4分～8分程度。
 商品、容器サイズ、調理機器等により異なりますので、ご参考までに。



4 表面の水がなくなったら、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 パチパチと音がしたらすぐに火を止めてください。

この時点では芯が残っていますが、蒸らしを行うことで芯はなくなり、おいしく炊きあがります。

※おいしく仕上げるコツは、十分に蒸らしを行うことです。



5 蒸らしが終わったらかき混ぜ、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。

