

洗米  
つけ置き  
不要!



# 炊飯器での炊き方

- ※鍋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、炊飯器の取扱説明書に従ってください。
- 2箱(袋)または、3箱(袋)一緒に炊飯することもできます。
- 5合炊き用以上の炊飯器でしたら、2箱(袋)一緒に炊くことができます。

1

炊飯器の内釜に正しい水量を入れます。

商品名	箱数	加水量 (ml)		
		かため	おすすめ	やわらか
丹波大納言小豆のお赤飯	1箱	220	250	280
	2箱	450	480	510
	3箱	690	720	750
山菜おこわ	1箱	220	250	280
	2箱	450	480	510
	3箱	670	700	730
鶏とごぼうのおこわ	1箱	200	230	260
	2箱	400	430	460
	3箱	570	600	630
柚子香る瀬戸内海産天然真鯛おこわ	1箱	200	230	260
	2箱	400	430	460
	3箱	570	600	630



2

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

「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。



3

スイッチをすぐに入れます。

炊飯器メーカーにもよりますが、炊飯器にあるコースボタンや  
メニューボタンを数回押し、【早炊き】【急速】【高速】【倍速】  
設定してください。(下の表をご参照ください) などに



◎炊飯器メーカー別の主な設定表

メーカー	設定方法	メーカー	設定方法
象印	メニューを押し白米急速を選び炊飯を押す	シャープ	炊飯メニューを押し白米急速を選び炊飯を押す
東芝	メニューで早炊きを選び炊飯・スタートを押す	サンヨー	お米選択で白米に合わせメニューで高速を選び 炊飯・スタートを押す
三菱	お米を押し白米を選び炊飯お急ぎを押す		
日立	炊きわけを押し白米快速を選び、炊飯を押す	タイガー	メニューを押し早炊きを選び炊飯を押す ※土鍋タイプはおこわモードを選び炊飯を押す
パナソニック	コースを押し早炊きを選び炊飯を押す		

※機種によって異なる場合がございます。ご不明な場合はお問い合わせください。

(その際は、炊飯器の型番をお知らせください)

※ガス炊飯器は、スイッチを入れるとすぐに強火加熱が始まりますので、ご注意いただくことは特に  
ありません。(早炊きなどの設定がある場合は、早炊きなどの設定で炊飯してください)

4

スイッチが切れたたら、軽くかき混ぜてお召しあがりください。

※後ませ具材がある場合は混ぜ込んでください。

普段ご飯を炊く時に蒸らしが必要な炊飯器の場合は、  
10分ほど蒸らしてください。





# 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)と一緒に炊飯することもできます。

## 1 鍋に水を入れます。(下の表をご参考ください)

◎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
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



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

「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いますので、すぐにかき混せてください。



## 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** パチパチと音がだ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。

