

# 安心米クイック（アルファ化米）

原材料の産地情報/鍋・炊飯器での作り方

アレルギー物質  
28品目  
不使用  
(特定原材料等)

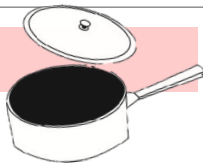
2021年10月情報

## 【原材料の産地情報】

商品名	安心米クイック 白飯	安心米クイック 五目ご飯	安心米クイック わかめご飯	安心米クイック ドライカレー
外観				
固形原材料毎の原料原産地または原産国	うるち米：国産	うるち米：国産 ごぼう：中国 たけのこ：中国 こんにやく：製造日本 しいたけ：中国 にんじん：中国	うるち米：国産 わかめ：韓国	うるち米：国産 スイートコーン：アメリカ にんじん：フランス たまねぎ：アメリカ
原材料名	うるち米（国産）	うるち米（国産）、味付乾燥具材（ごぼう、水煮たけのこ、こんにやく、食塩、乾しいたけ、乾燥にんじん、砂糖、かつお節エキス）/調味料（アミノ酸等）、加工デンプン、カラメル色素、水酸化カルシウム	うるち米（国産）、味付乾燥具材（わかめ、食塩、砂糖、かつお節エキス）	<b>具入り米</b> ：うるち米（国産）、乾燥具材（スイートコーン、乾燥にんじん、乾燥たまねぎ、デキストリン） <b>カレー調味粉末</b> ：食塩、カレー粉、オニオンエキスパウダー、コーンスターチ、砂糖、ターメリックパウダー、クミンパウダー、ココアパウダー、混合香辛料、酵母エキス、ブラックペッパー、とうがらし/調味料（アミノ酸等）、香料、微粒二酸化ケイ素

## 鍋での作り方

水の量：180ml



### 【調理方法】

1. 安心米クイックの袋を開け、脱酸素剤とスプーンを取り出す。  
(ドライカレーは、カレー調味粉末も取り出す。)



2. 鍋に水を入れて蓋をし、強火で沸騰させる。  
(ドライカレーは、カレー調味粉末を加えて溶く。)



3. 袋の中身を鍋に入れ、すぐにひとませする。



4. 再沸騰したら軽くまぜて火を止める。  
蓋をして5分蒸らして、できあがり。



### 【注意事項】

やけどにご注意ください。

## 炊飯器での作り方

水の量：180ml



※加水量は袋に記載されている量に蒸発分を加えて、少し多めに設定しています。

### 【準備】炊飯器の設定

・白米を早く炊く時の設定 [早炊き][快速][高速]などにご覧ください。  
機種により、メニューやコースボタンを数回押すと選べます。  
・土鍋Hタイプの炊飯器をご使用の場合は[おこわモード]に設定してください。

### 【調理方法】

1. 安心米クイックの袋を開け、脱酸素剤とスプーンを取り出す。  
(ドライカレーは、カレー調味粉末も取り出す。)

2. 炊飯器に水を入れる。  
(ドライカレーは、水にカレー調味粉末を加えよく溶く。)

3. 袋の中身を内釜に入れ、すぐにひとませする。

4. すぐに炊飯器のスイッチを入れる。つけ置きはしない。

### 【複数袋炊飯時の加水量】

1袋	2袋	3袋	4袋	5袋
180ml	330ml	480ml	620ml	760ml

・3合用炊飯器：4袋まで炊飯可能  
・5.5合用・1升用炊飯器：1～5袋まで炊飯可能