



2024年5月情報

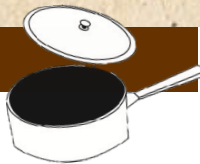
商品名	主な原材料の原産地
白飯	うるち米:国産
五目ご飯	うるち米:国産 / ごぼう:中国 / たけのこ:中国 / こんにやく:製造日本 / しいたけ:中国 / にんじん:中国
わかめご飯	うるち米:国産 / わかめ:韓国
ドライカレー	うるち米:国産 / スイートコーン:アメリカ / にんじん:中国 / たまねぎ:アメリカ

鍋・炊飯器での作り方

安心米クイック（アルファ化米）

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、すぐにひとまぜする。



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



【複数袋炊飯時の加水量】

2袋	3袋	4袋	5袋
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

※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】

- 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。)
- 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。)
- 袋の中身を内釜に入れ、すぐにひとまぜする。
- すぐに炊飯器のスイッチを入れる。つけ置きはしない。