

# 原材料の産地情報

安心米クイック（アルファ化米）



軽くて、やさしい食感  
ANSHIN-MAI  
安心米 Quick

2024年5月情報

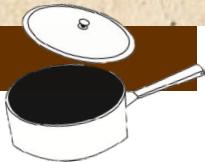
商品名	主な原材料の原産地
白飯	うるち米:国産
五目ご飯	うるち米:国産 / ごぼう:中国 / たけのこ:中国 / こんにゃく:製造日本 / しいたけ:中国 / にんじん:中国
わかめご飯	うるち米:国産 / わかめ:韓国
ドライカレー	うるち米:国産 / スイートコーン:アメリカ / にんじん:中国 / たまねぎ:アメリカ

## 鍋・炊飯器での作り方

安心米クイック（アルファ化米）

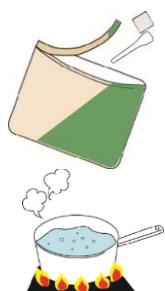
### 鍋での作り方

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

1. 白米を早く炊く時の設定 [早炊き] [快速] [高速]などにしてください。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。
2. 土鍋IH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、すぐにひとまぜする。
4. すぐに炊飯器のスイッチを入れる。つけ置きはしない。

※商品のリニューアルなどにともない、情報を更新する場合がございます。詳しくはお客様相談室までお問い合わせください。

お客様相談室:0120-53-2518 受付時間 9時~17時(土・日・祝日を除く)

アルファー食品