



圧力鍋での炊き方

※炊飯器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、圧力鍋の取扱説明書に従ってください。

●2箱を一緒に炊飯することもできます。

1

圧力鍋に正しい水量を入れます。(下の表をご参照ください)

◎1箱・2箱分を炊くときの水量目安(mℓ) ※お水の量は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	220	440
まごころお赤飯	270	540
山菜おこわ	220	440
鶏とごぼうのおこわ	200	400
柚子香る瀬戸内海産天然真鯛おこわ	200	400
中華おこわ	250	500
島根県産天然真穴子のおこわ	210	420
安来産筍のおこわ	220	440
熊本県産栗赤飯	200	400
新潟県産舞茸おこわ	220	440
日本海産天然のどぐろおこわ	200	400

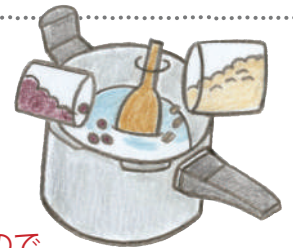


2

「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。
圧力がかかり始めたら(沸騰したら)、**弱火**にします。

ご注意 ・圧力がかかってもおもりがまわらず、音も出ません。

耳確認ではなく、赤いピンが立ち上がったことを目で確認してください。

・圧力が安全範囲より高くなった場合(異常圧)は、火を止めてください。

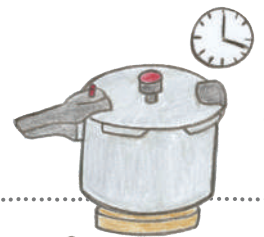
・弱火時間の不足は、④の蒸らし時間を長くしていただくことでできあがります。



4

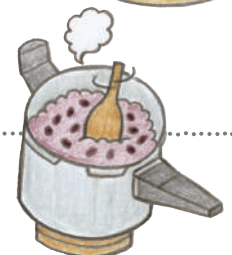
3分~4分(目安)経ったら火を止めます。
火を止めた状態のまま、20分以上、蒸らしを行います。

ご注意 異常圧で弱火時間が少なかった場合は、25分以上蒸らししてください。



5

自然に圧力が下がり、圧力が抜けていることを確認してから
ふたを開けます。



6

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。