



井村屋 お赤飯の素 2合炊き(2~3人前)
の調理方法についてご案内いたします。

▼ 白米を使用される場合

▼ 白米ともち米を混ぜて使用される場合

▼ もち米だけを使用される場合

その他の調理方法に関する問い合わせはこちら

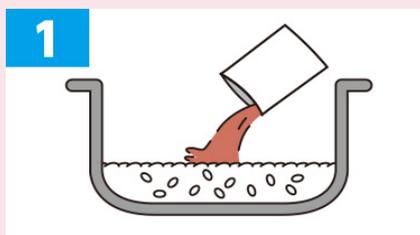
▼ 調理方法に関する問い合わせ

[お赤飯の素調理方法トップページ](#) > お赤飯の素2合炊き

▼ お赤飯の素2合炊き(2~3人前)の調理方法について

【白米2合を使用される場合】

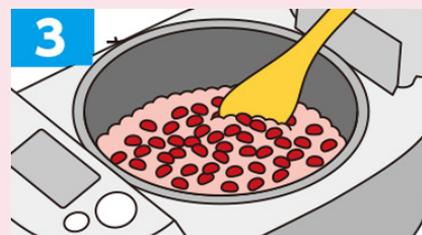
🍡 白米2合で、おいしいお赤飯! 🍡 白米2合 😊 😊



1. 洗って水切りした白米2合とよく振ったお赤飯の素の中身を全て炊飯器に入れてください。



2. 白米2合炊きの規定量まで水を入れ、さらに70ccの水を加えてよくかきまぜてください。



3. 白米メニューで炊いてください。炊飯後、よくかきまぜてできあがりです。

【もち米1合と白米1合を混ぜて使用される場合】

洗って水切りしたもち米1合+白米1合とよく振ったお赤飯の素の中身を全て炊飯器に入れてください。白米2合炊きの規定量まで水を入れ、よくかきまぜてから、白米メニューで炊いてください。

※もち米の比率が高くなればおこわ食感になっていきます。

【もち米2合を使用される場合】

洗って水切りしたもち米2合と水200cc(1カップ)とお赤飯の素を炊飯器に入れてよくかきまぜてから、白米メニューで炊いてください。

※なお、商品の開封後はその日のうちにご使用ください。

※適正な水かげんは、米の保管状態によっても変わってきますのでご注意ください。

※あらかじめ白米、もち米を水に浸しておく必要はありません。

※炊飯器により炊き方が異なる場合がありますので、炊飯器の説明書を参考にしてください。

▼ 調理方法に関する問い合わせ

Q1. もち米で炊く場合は、一晩、漬け置きしなくてもよいのですか?

A1. もち米を蒸してお赤飯を作る場合、一般的に漬け置きをしますが、お赤飯を炊飯器で炊く場合は、漬け置きは不要です。もち米を長く(30分以上)漬け置きしてから、炊飯器で炊くと、水を吸いすぎて、べたっとしたお赤飯になる場合がございますので、おすすめできません。

Q2. 無洗米の場合の水加減はどうしたらよいですか。

A2. 無洗米2合で炊かれる場合、水加減は炊飯器の無洗米メニューの水位目盛りに合わせて炊き上げてください。

Q3. 圧力鍋、蒸し器、ガス釜で炊いてもよいですか？

A3. 圧力鍋、蒸し器、ガス釜等、炊飯器以外の調理器具は、それぞれ特性があり、炊き方によってはうまく炊けない場合がありますので、炊飯器で炊かれることをおすすめします。

Q4. タイマーで予約炊飯をしてもよいですか？

A4. タイマーでの予約炊飯はおやめください。長時間、漬け置いた状態になると、品質が劣化する場合がございますので、開封後はすぐに炊飯するようにしてください。

Q5. 炊いた後、一晩、保温にしてもよいですか？

A5. 長時間の保温は、味が落ちると共に、腐敗する可能性がございますので、おやめください。尚、食べきれない場合は、炊きあがり後、小分けにして、冷凍保管していただくことをおすすめします。電子レンジで温めれば、おいしく召し上がっていただけます。

Q6. 2袋使用して、4合炊けますか？

A6. 炊けます。水加減は、2合炊く場合の2倍量にしてください。

『お電話でのお問い合わせ』

井村屋株式会社

TEL:0120-756-168

受付時間:AM9:00~PM5:00



印刷用のPDFファイルを表示するためには、Adobe Acrobat Readerが必要です。
お持ちでない方は、右のバナーからダウンロードしてください。



[このページのTopへ](#)

