



井村屋 お赤飯の素 3合炊き(3~4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

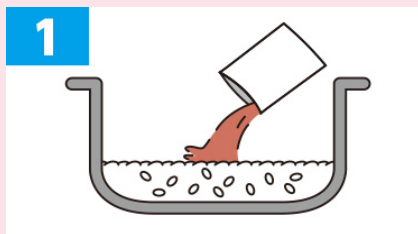
▼ 調理方法に関する問い合わせ

[お赤飯の素調理方法トップページ](#) > お赤飯の素3合炊き

▼ お赤飯の素3合炊き(3~4人前)の調理方法について

【白米3合を使用される場合】

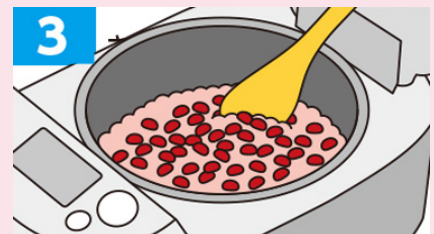
🍡 白米3合で、おいしいお赤飯! 🍡 白米3合 🍡 🍡 🍡



1. 洗って水切りした白米3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3合炊きの規定量まで水を入れ、さらに100cc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2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2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3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3合だけを使用される場合】

洗って水切りしたもち米3合と水300cc(1と1/2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、一晚、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3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、腐敗する可能性がありますので、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。

Q6.3合以外で炊く場合の方法を教えてください。

A6.		2合で炊く場合	4合で炊く場合	6合で炊く場合
「3合炊き お赤飯の素」の使用量・味付け		本商品の調味液40ccを捨ててお使いください。	本商品1袋に塩(小さじ1/4)を足してお使いください。	本商品を2袋お使いください。
水加減	白米を使用	白米2合炊きの規定量まで水を入れ、さらに70ccの水を加えてください。	白米4合炊きの規定量まで水を入れ、さらに130ccの水を加えてください。	白米6合炊きの規定量まで水を入れ、さらに200ccの水を加えてください。
	白米ともち米を混ぜて使用	白米2合炊きの規定量まで水を入れてください。	白米4合炊きの規定量まで水を入れてください。	白米6合炊きの規定量まで水を入れてください。
	もち米だけを使用	水200ccを加えてください。	水440ccを加えてください。	水600ccを加えてください。

『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](#)

