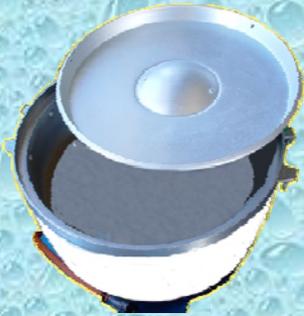


# 無洗米炊飯マニュアル

業務店様向け

# 無洗米のおいしい炊き方

1. 釜・蓋をきれいに洗います



2. 水を入れます



3. 無洗米を入れます



4. 攪拌します



5. 十分に浸漬します

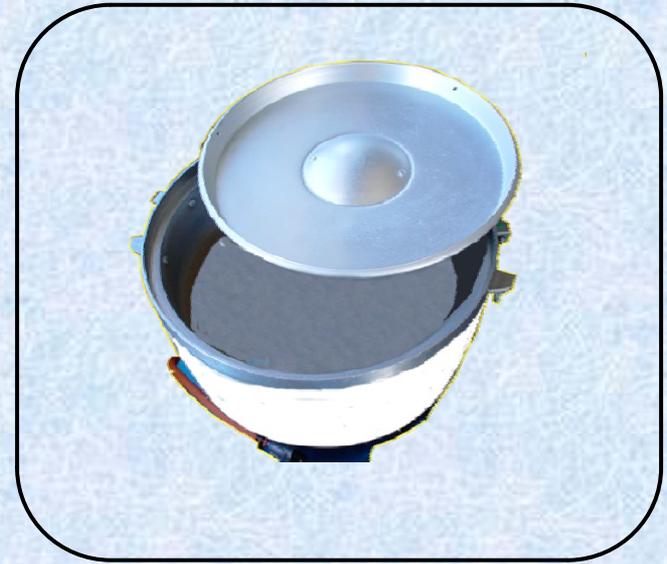


6. 炊飯します

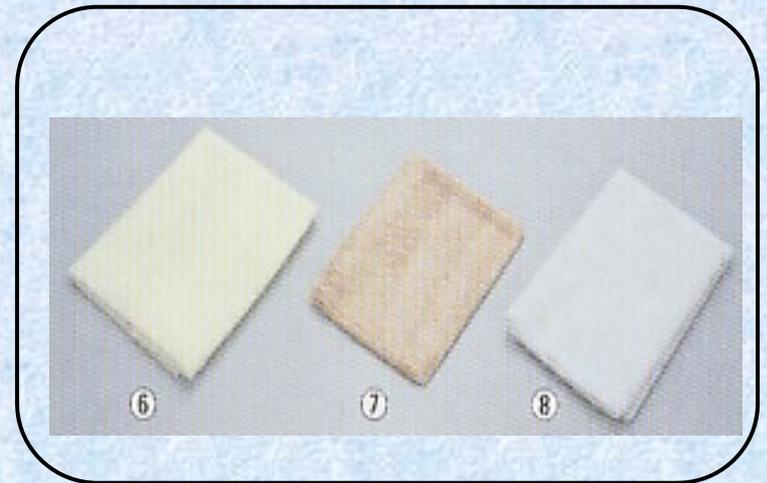


# 1. 釜、蓋をきれいに洗います

- (1) 釜底や蓋に、「残さ」があると、炊飯時に熱の通りが悪くなる為、芯のあるご飯になったり、異臭のするご飯の原因となります。

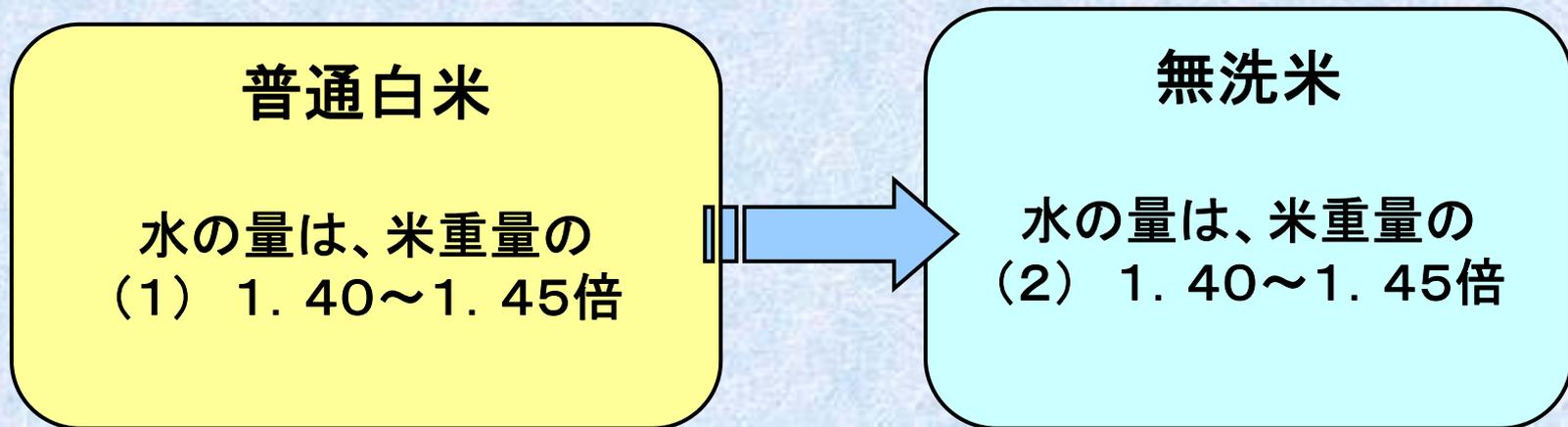


- (2) 炊飯ネットを使用する場合、ネットが目詰まりしていると、炊飯時に熱の通りが悪くなる為、芯のあるご飯になるので、ネットはきれいに洗ったものをご使用ください。



## 2. 水を入れます

- (1) 「はかり」を用いて、水の量を正確にはかります。
- (2) 無洗米を炊飯する水の量は、普通白米の時と同じです。



※(1).(2)についてはお客様の使用条件によって異なることがありますので  
注意して下さい。

※好みや、新米の時期によって水の量は、加減してください。

### 3. 無洗米を入れます

※ 「はかり」を用いて、米の量を正確にはかります。

※ 米の量は、釜の大きさの最大で約80%にします。

釜の大きさ	米の量
5升釜	5.6 k g
4升釜	4.5 k g
3升釜	3.4 k g
2升釜	2.2 k g

参考: 一般的に、米の量は釜の大きさの最大80%で炊飯するときちゃんと炊き上がります。

## 4. 攪拌します

(1) 釜底から、ざっくりとお米を掻き上げます。

お米の表面に空気が残ると、お米が水を吸収する妨げとなり、芯のあるご飯になるので、小さな気泡が出なくなるまで掻き上げて下さい。



## 5. 十分に浸漬します

- (1) 季節により水温が異なるので、お米が十分な水を吸収する時間が変わります。

季 節	浸漬時間
春 ・ 秋	50～60分
夏 (水温が高い)	40～50分
冬 (水温が低い)	70～80分

注1 直炊き（加水後すぐに炊飯）は、お米の吸収が十分行われず、芯が残るご飯になりやすいので、避けてください。

## 6. 炊飯します

- (1) 炊飯スイッチを入れます。操作手順は、これまでと変わりません。
- (2) 炊き上がったらすぐに蓋を取らずに、約15分程度蒸らします。  
蒸らすことで、ご飯がふっくら炊き上がります。
- (3) 蒸らしが終わり、ご飯をほぐす時は、余分な水分を発散させる為  
釜底からざっくりと掻き上げます。

