

土鍋を使ってご飯を炊く（2～3合用）

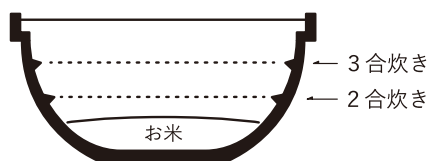
1 研いだお米をお釜に入れ、炊くお米の量に合わせて水を注ぎ浸水させます。

水分量

「目安ライン」または「米1合(150g)あたり水200ml」を基準に水を入れます。

〔目安ライン〕

〔1合あたり水200ml〕



2合炊き…水400ml

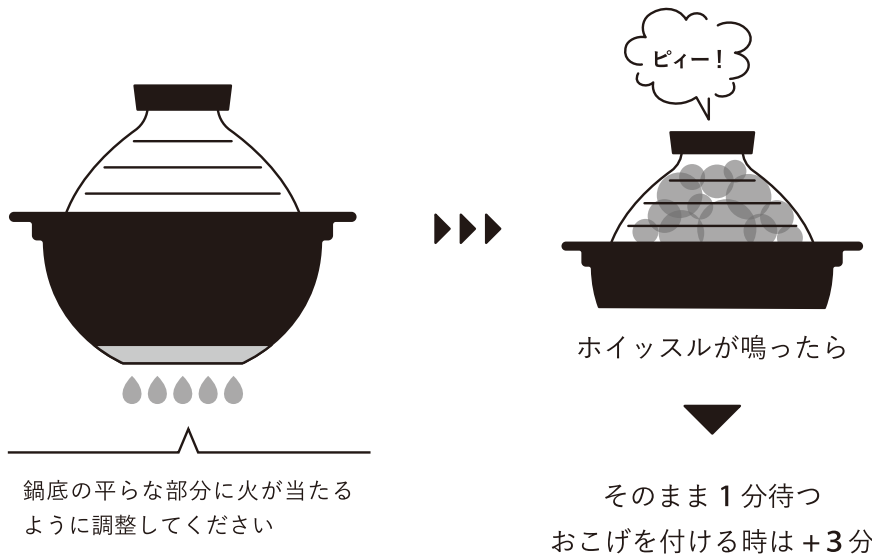
3合炊き…水600ml

浸水時間

春・夏・秋…30分程度

冬…1時間程度

2 中火で加熱します。沸騰してホイッスルが鳴りはじめたら（ガラスフタの内側に泡が上がってきたら）そのまま1分程度待ちます。



3 1分経ったら火を止め、15分程度蒸らしたら出来上がり。

注意

調理中は本体やフタが大変熱くなります。直接触れず、鍋つかみ等を使用してください。

