

Relax Time
For Your Heart.

ミヤコメール

Miyaco Mail

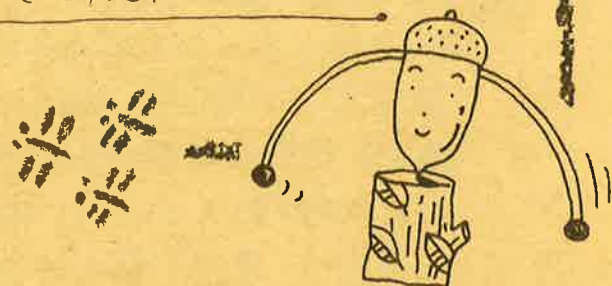
No.81 2012年秋号



こんにちは、Miyacoです。みなさんお元気ですか。

今回はリクエストをいただきましたので、はりきって行きたいと思います。

よろしくおつきあいください。



おたより紹介

神奈川県にお住まいの斎藤すみ子さまよりおたよりをいただきました。どうもありがとうございます。

圧力鍋の炊飯は数分... (3合の場合は約3分) お米がもちりとして、とてもおいしいです。

炊飯の速さ、炊き上がりの美味しさは1番と思います。エネルギーのエコもすばらしい!

難点は動かすのをいいますので、焦げとしまうことがあります。電気炊飯器よりは圧力釜が良いとの判断で今日に至っております。電気ではなく、エコロジーである、取り扱いもシンプルで美味しく炊飯できるお釜があったら、画期的!と考えております。Miyacoさんのこの炊飯釜の機能をご紹介ください。

この炊飯釜ライスポットは、ある程度の圧力はかかりますが、圧力釜程の圧力はかかりません。時間はそれなりにかかります。味は圧力釜炊飯のようなもちり感が少ないと思います。扱いは簡単シンプルそのものです。それでは、その魅力をご紹介します。



RICE POT

ど...



はっくらツヤツヤになりました〜♡



もちりおいしく炊けてほしい〜

ライスポットの魅力

サイズは2サイズ、素材は3種類、計6アイテム。同じ開きなのに6アイテム、さてなぜでしょう。

まず「サイズ」から

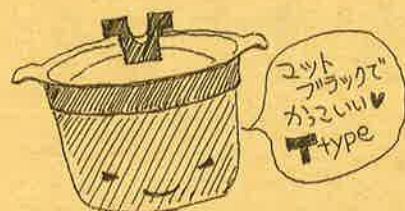
1~2合炊くのなら2合用を、3~5合炊くのなら5合用を選んでください。

注意点は、どれも目盛りがついていないこと。米も水もご自分で計っていただきます。

(昔ながらの釜や土鍋、飯合のような感じですね。)

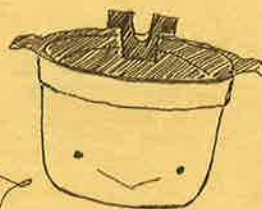
次に「素材」について

3種類ありますが、共通点もあります。どれも板厚は2.0mmで、どれも3層鋼です。3層鋼の中の芯はアルミニウムで熱伝導がよく、外側は有磁小生ステンレスでIHクッキングヒーターにもご使用いただけます。



コックアップでかき混ぜるT-type

Tタイプ: 全面チタン・アルミニウム・ステンレス3層鋼、蓋は純チタン製(外側にさらにシリコン樹脂塗装)チタンは金属イオンの溶出がないことから、米本来の味にこだわりを強く持たれる方におすすめします。

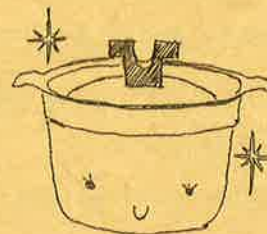


マットシルバーに黒いフタがおしゃれなF-type

Fタイプ: 全面ステンレス・アルミ芯3層鋼 内側はフッ素樹脂加工 お手入れ簡単を望まれる方におすすめします。

F・Sタイプの蓋はステンレスの一枚板

Sタイプ: 全面ステンレス・アルミ芯3層鋼 丈夫さ第1を望まれる方におすすめします。



ピカピカでステキなS-type

最後に、全部に共通の「開き」について

鍋のふちがせり上がっていて蓋が落ちこみ、蓋に適度な重さがあり、蒸気穴はありません。米が対流しやすい形状でふきこぼれにくく、飛び散りもしにくい(当社比)。30cm口径の十徳鍋などもおいしく炊飯できますが、対流ふきこぼれ飛び散りを考えると、やはりライスポットが優れていると思います。ハンドルは本体と一体になっていますので、必ず熱くなります。ですが、後片付けの時に、そのシンプルゆえの洗いやすすぎも一本馬鹿にいただけです。ハンドルが壊れることはまずないでしょう。もしも壊れた時は、恐らく金庫全体の寿命です。さて、長々とメーカー側から説明申し上げてきましたが、次は実際にご使用の方からのおたよりです。ウラハどうぞ。

RP-5Tのご愛用者2名からおたよりをいただきました▲

千葉県にお住まいの匿名希望さま、どうもありがとうございます。

台所の取り替えた新しいガスコンロでのご飯が炊けることがわかり、

RP-5Tを購入しました。ガスコンロのご飯モードにセットしたら、あとは炊き上がりを待った「けご」とも簡単に「飯」が炊けます。

私はRP-5Tで3合を炊きます。内側に水加減のメモリがついていると便利だと思います。

今は計量カップを使って水加減をしていますが、当たり前についていたメモリがないので、使い始めの頃はビビりました。今は慣れましたが。

難点は、ライスポットの本体が深くて、炊き上がったご飯をかき混ぜたりよそったりする時、ご飯が内側にくっついて取れなくなってしまうことです。炊き上がって少し時間をおけばいいのですが、

そうすると、ご飯とライスポット内側との間に水分が溜まって、せかかのご飯がべちゃべちゃします。蓋の内側の水分が内側を伝って底に落ちて溜まるためだろうと思います。

炊き上がった直ぐに布巾を蓋の下に敷けばいいのでしょうか。

ライスポットは、ご飯が炊ける間蓋がカラカラと踊って、ご飯の

炊けるいい匂いがして来ます。お焦げもつかないし、炊き上がりの

ふくら感最高だと思います。シチューやカレーを作っても美しくできるのではと

思います。内側がチタンなので臭いがついたりはしないでしょから

使いやすいですね。



べちゃべちゃが気になる方は、炊き上がった直ぐに布巾を蓋の下に敷いてください。

おすすめします。私は気にならないので、そのまま置いています。くっつきも、それほど

困りません。それで「もうおひとり」

東京都にお住まいの匿名希望さま、どうもありがとうございます。

おいしいご飯が食べたくてRP-5Tを購入しました。うちはずっと(30年以上)鍋炊飯なんですけど、

今回初めてつまづきました。安全装置(センサー)つきがガスコンロを使用。途中で「ピピッ」と鳴って

火が消えます。炊きあがるまで再度2,3分火をつけます。沸騰後は萤火で「火が

強いのでしょうか。厚手のアルミ鍋や十徳鍋では問題なく炊けます。アドバイスもいただけたらと

思いメール致しました。

とても困りました。たかだか10年、20年程の鍋炊飯系馬鹿がアドバイスできるでしょうか。

この2件のおたよりは、ほぼ「時を同じくしていただきましたので」「RP-5Tを使って3合

3合、ガスコンロのご飯モードで炊いています。」という事例を紹介しました。

うちでは白米4合に発芽玄米+雑穀米を1合...毎回5合です。メールを読み3合で試しました。きちんと炊けました。ん~ちょっと嬉しい...まだまだ頑張ります。

ここで私の勘違いが発覚。全口センサーつきならば、もれなく「飯」モードもついていて、ピピッと消えるのは「飯」モードに鍋が合っていないのでは、と思っていたのですが、違いました。

「飯」モードではなく手動なのに、RP-5Tの保温性が高いため、5合炊きあげる前にセンサーが反応してピピッと消えることがわかったのです。RP-5Tは5合まで炊けるので、炊いてもいい。且つ、

3口のうち最もハイカロリーのコンロはセンサー解除ができる。「センサー解除をお試しください」と、お願いしました。

センサー解除で炊きました。炊けました。ハイカロリーなので、少し水を足しましたが、あ、けなく...しかもおいしくできました。あれから毎日ハイカロリーコンロで問題なく炊いてあります。

ああ、よかったです。色々試していただき、ありがとうございます。うちのガスコンロは古いためか

唯一センサーつきのところで炊いてピピッと消えることはありませんでした。これからのガスコンロは

全口センサーがつくそうです。「飯」モードはあっても、なからたりだと思いましたが、保温性の高い

鍋では、センサーが料理のおじゃまをしてしまうことも考えられます。「飯」モードもガスコンロの

メーカーや機種によってはうまく対応できないかも知れません。色々試していただき、

その道具のよい使い方が見つかるのかも知れませんね。とても勉強になりました。

Miyaco Mail・掲示板

No. 81 2012 秋号

今回はライスポット特集でした。みなさんありがとうございます。さて、こんなミヤコメールですが、年4回季節ごとに発行していきたいと思います。

もしも続けて読んでみたいという方がいらっしゃいましたら、下記の住所まで

おはがきにて、お名前、ご住所、お電話番号を明記の上、右下の希望券を貼って

お送りください。FaxやEメールでのお知らせでもOKです。ひとこと感想など

添えていただくととてもうれしいです。一度お知らせいただければ無料にて続けて

お送り致します。みなさんのご応募、バリエーションお待ちしております。

※ ご連絡いただいた個人情報(住所、電話番号)は、ミヤコメール等の発送のみに利用し、お客様

本人の同意なしに第三者へ開示、提供することはありません。

from: MIYACO 株式会社宮崎製作所 0256-64-2773(代)

〒959-1276 新潟県燕市小池上通り 4852-8

● ホームページアドレス

● Eメールアドレス

● ブログアドレス

<http://www.miyazaki-ss.co.jp/>

info@miyazaki-ss.co.jp

<http://objet.blog.ocn.ne.jp/miyaco>