



こんにちは
Miyacoです♪
みなさんお元気
ですか?
今回は前に何回
かお問い合わせ
いただいたことを
紹介します。
... ようきおつきあい
ください



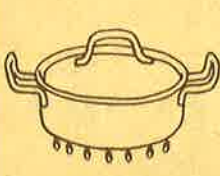
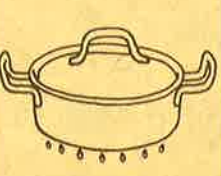
ミヤコ メール No.121
2022年 秋号 by 宮崎製作所

① ライスポットの5合サイズで1合のご飯を炊いてみました①
「大きめの鍋でも1合のご飯を炊けますか?」と、お問い合わせを時々
いただきます。
炊いて炊けないことはありませんが、鍋底の下の方にペターッと炊き
あがると思います。
実際に炊いてみました。思った通りでした。しかし炊けますが、鍋底に
近い所にペターッと炊きあがりました。
ライスポットの5合サイズは5合まで炊けますが、5合の場合パンパンに
いっぱいになります。2~4合の炊飯に通じっていると思います。

① 取手とツマミ①
「取手は熱くなりますか?」長年、時々いただくお問い合わせです。
ライスポットは取手が本体と一体になっているため、必ず取手が熱く
なります。ご注意ください。
ジオ・プロダクトは取手とツマミがステンレス製のため長時間加熱
するとツマミが熱くなります。ご注意ください。
ジオ・プロダクトの取手は火加減次第で温度は異なり、クッキング
ガイドには次のような図表を載せています。



■ 火加減の目安

	極強火	強火	中火	弱火・極弱火
火加減	 使用しないでください。	 通常使用しません。	 加熱時に使用します。	 調理時に使用します。
ガスコンロ	炎が鍋底からはみ出す くらいの強い火力	炎が鍋底の全体に 当たるくらいの火力	炎の先端が鍋底に軽く 当たるくらいの火力	炎が消えないくらいの 弱い火力
IH	強	5・4	3・2	1・弱

※参考熱源/ガスコンロ:約2000~2800kcal/h、IH:200V調理器2KW(弱,1,2,3,4,5,強)
※お使いの熱源や鍋の大きさによって、同じ弱火・中火でも火加減が異なります。

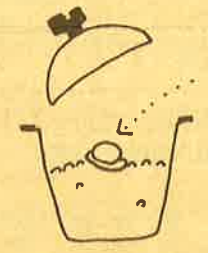
もしも、取手が熱くなってしまった場合は、火加減が強すぎたと
ご理解ください。さらに、火を弱めたり、または火を止めて余熱
を利用したりすると、「熱くて持てない」ということを防げます。
家庭用品品質表示法やPL法では、「取手やツマミは熱く
なり火傷の危険がある」と記載するように決められています。
鍋やケトルは熱源(ガスコンロやIHヒーターなど)にかけて
調理や湯沸かしを行う道具です。本体はもちろん取手や
ツマミも熱くなると思っ十分に注意してご使用ください。

① 土鍋で炊くごろごろご飯をライスポットで炊いてみました!①
「土鍋炊飯と一緒にですか?」とお問い合わせいただくことが
あります。ほとんど一緒だと思います。とお答えしていますが、
実際に「土鍋で炊くごろごろご飯」という本のレシピにそって
ライスポットで炊いてみました。

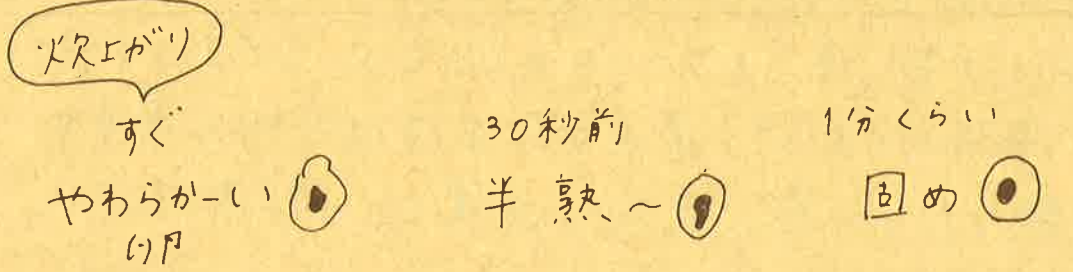
◎ 卵ご飯 ◎
■ 材料 ■ 卵 2~3個、米2カップ、水400ml、酒30ml
塩 小さじ1弱、黒ごま塩適量

■ 炊き方 ■

- ① 米はといで、ざるに上げる。
- ② 鍋に米と水を入れ、30分ほど浸水させる。
- ③ ②の鍋に酒と塩をカオエ、軽く混ぜてから強火にかける。
ふいてきたら弱火にし、しゃもじで底からざっと混ぜる👉
- ④ 炊上がり30秒前に器に割り卵をおいた卵をそと入れ、ふたをする。火を止め、そのまま10分ほど蒸らす。
- ⑤ 茶碗に盛り、黒ごま塩をふる。



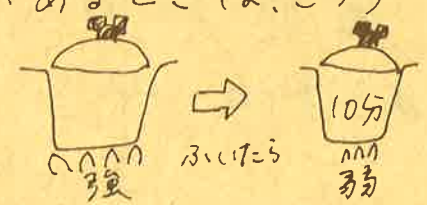
※ 卵は炊上がり時間30秒前で半熟に固め
もっとかためが好みの場合、1分~1分30
秒くらい前を目安に、もっとやわらかいほうが
いい場合は、炊き上がりからすぐに卵を加えてふたをし、
蒸らすだけでも充分👍!



M ③の加熱時は、ふたをして炊きました。
弱火にしてからの加熱時間は約10分です。
卵はかためが好みなので、弱火にしてから9分15秒で卵を
入れました。

普段は浸水時間ゼロ、水を多めにして弱火加熱15分
で炊いていましたが、浸水時間をしっかりとると10分で
大丈夫とわかりました! 時間に余裕があるときは、こちら
の方が省エネでいいですね。

土鍋炊飯のレシピはライスポットでも
OKです👍



① 吹きこぼれ ②

吹きこぼれは内容量と火加減によります。内容量が多すぎ
たり、火加減が強すぎたりすると吹きこぼれます。
内容量は7分目以下、ふいてきたら火を弱めたり、ふたを
開けたりしてください!

「土鍋で炊くごちそうご飯」にも書かれています。
『途中、吹きこぼれるようだったらふたを開け、おさまってきたら、
またふたをする(そのときさらに火を弱める)』



卵ご飯は衝撃的でした!! こんなにシンプルなおごちそうご飯がある
とは!! 普段家にある食材で作ることが出来ます。見てください!!
ました。大変おいしいごちそうでした。
さてこんなミヤコメルですが、年4回季節ごとに発行していきたいと思っ
ています。もし続けて読んでみたいという方がいらしたら、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
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😊
ひとことご感想などを添えていただくと、とてもうれしいです👍一度お知
らせしていただければ、無料にて続けてお送り致します。

みなさんのご応募、心よりお待ちしております☆
※ご連絡いただいた個人情報等はミヤコメル等の発送のみに利用し、お客様本人の同意
なく第三者への開示・提供することはありません。
参考文献: 『土鍋で炊くごちそうご飯』「余志屋」川那辺行 著
残念ながらこちらの本は絶版のようですが、図書館などで 文化出版局発行
拜見できると思います。余志屋さんは東京都にあるお店で、いつか
行きたいと思っています。

Mitaco 株式会社 宮崎製作所
住所 959-1276 新潟県燕市小池4852-8 TEL: 0256-64-2773 E-Mail: info@mitazaki-ss.co.jp
FAX: 0256-64-5728

<p>■ HP & ブログ</p>  <p>宮崎製作所</p>	<p>■ インスタグラム</p>  <p>宮崎製作所 Instagram</p>	<p>■ facebook</p>  <p>宮崎製作所 facebook</p>
--	---	---

