

こんにちは、Miyacoです。みなさんお元気ですか？

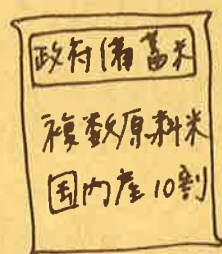
今回は備蓄米を入手して炊いてみました！

よろしくお願いいたします😊

▽備蓄米を入手しました！

新潟は米どころです。備蓄米は来るのでしょうか...？と思っていたら、ホームセンターで見つけました。早速、大喜びで買ってみました。

袋には、



とあります。

お米を見ると、とてもきれいに精米されています。

▽いつもの炊き方で炊いてみました！

筆者のいつもの炊き方は、もしかするとひどいかもかもしれません...。お米を研いだ後、水を多め(約1.2倍)にして、吸水させずにすぐに炊きます。今までのお米だと、このひどい炊き方でも充分おいしく感じていたのですが、試しにいつも通りにやってみました。結果は少々残念な炊きあがりでした...。パサッとした感じになってしまいました。水では、これをおいしくしていきますよ！

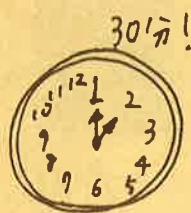
▽おいしく炊くには！

まず、基本に忠実に吸水時間を30分とします。

ごはん鍋で、浸水させて炊きました。

パサッがなくなりました。やはり基本は重要です。

それではさらに、うまみを加えましょう。



酒、ほろみツ、顆粒だしをそれぞれ試してみました。



酒：お米2合に対して、米料理酒大さじ1を加えて炊いたところ、酒の味はなく、うまみがアップしたように感じました。



ほろみツ：お米2合に対してほろみツ小さじ1を加えて炊いたところ、ほんのり甘いかな？といった感じでした。



顆粒だし：お米2合に対して、かつおだし小さじ1を加えて炊いたところ、少し温気を感じました。和・洋・中色々な顆粒だしがあります。試してみるのもおもしろいですね。

どっちもうまみアップに成功しました！

ここから残りの“こしひかりを混ぜる”をやってみました。元々ブレンド米ですが、こしひかり率をあげてみました。

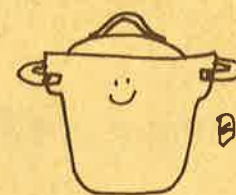
備蓄米：こしひかり=1:3だと、ほとんどこしひかりに感じます。1:2もこしひかりに近いかな。

1:1だと、炊きたてはOK、冷めるとパサッ？

ここまで色々炊いてきましたが、これらは全て鍋で炊いています。

当社の鍋で炊飯できるのは、ジオ・プロダクト、十徳鍋、ごはん鍋があります。

炊飯器で炊くと違うかも知れないし、味の好みは人それぞれだと思います。みなさんのおいしいを見つけみてください😊さて、次は炊き込みごはんにて楽しみたいと思います。



ごはん鍋
日盛りも
あり♡



ジオ・プロダクト
7層銅で炊飯♡



十徳鍋
炊きたて収納できる♡

合いびき肉のライク・ア・カレー ▲

【材料】

- ・米2合・合いびき肉 200g・玉ねぎ 1/2 個 (100g)
- ・にんじん 1/2 本 (80g)・じゃがいも 大 1/2 個 (100g)・ミニトマト 10 個 (100g)

A { 固形ブイヨン 1 個、カレー粉 大さじ 2、トマトチャップ 大さじ 2、
しょうが(すりおろし) 小さじ 1、にんにく(すりおろし) 小さじ 1/2、
粗びき黒こしょう 小さじ 1

- ・塩適量・ローリエ 1 枚・ゆで卵 2-3 個

【作り方】

- ①・米は洗ってざるにあけて水をよく切る。
・固形ブイヨン1は米粉状に砕く。
・玉ねぎは繊維に沿って1cm幅のくし形切りにする。
・にんじんは皮ごと7mm幅の輪切りに半分に切る。
・ミニトマトは半分に切る。
・ひき肉は塩小さじ 1/2 をふって混ぜる。
・ゆで卵は殻をむく。
- ② 炊飯器の内釜に米、Aを入れ、水を2合の目盛りまで注ぎ、混ぜる。
- ③ にんじん、玉ねぎ、じゃがいもを順に広げのせ、塩小さじ 1/3 をふる。
次にひき肉を12等分ほどにして、ところどころにのせる。
ローリエをのせ、早炊きモードで炊く。
- ④ 炊き上がった後、ミニトマトを広げのせ、蓋をして3分蒸らし、混ぜる。
器に盛り、ゆで卵を半分に割って添える。

(M) このレシピは、米の吸水が水きり釜で炊飯器で作っていますが、

鍋を使い、浸水法で吸水させて炊くと、鍋ひとつでカレーライスが
できあがり、1箱 蕎麦 米 かどうかは 気にしないおいしさでした。
新米でも試してみたいと思います。以上「おかずいろいろごはん」木鍋
まねた著よりご紹介しました。

急須の中の茶渋がきれいに落ちました

ステンレスボトルをお使いの方もいらっしゃると思いますが、中が汚れて
きたとき、どうしてですか？ 百円均一のお店で見つけた「ステンレスボトル
洗剤」、ステンレス、プラスチック、陶器のカップにも使えます。と書か
れています。それならステンレスの急須にも使えるはず。試したところ、
ものすごくきれいになりました!! 金・金剛・アルミニウム・真鍮・石包金製
のものには使用できないそうですので、ご注意ください。

銅で炊き込みごはんを作ると、底の方ににおけがができることがあります。そんな
時は鍋に水を張り、少しだけ洗剤を入れておくと、それほどこすらずとも
きれいになります。

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っ
ています。もしも続けて読んでみたいという方がいらしたら、下記のお住所
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
希望番を見つけてお送りください。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、無料で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に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
なく第三者への開示・提供することはありません。

参考文献:「おかずいろいろごはん」木鍋まねた著



ウェブサイト



公式オンラインショップ



Instagram



公式楽天市場店

宮崎製作所

住所: 959-1276 新潟県燕市小池4852-8

TEL: 0256-64-2773

FAX: 0256-64-5728

Mail: info@miyazaki-ss.co.jp