

無洗米炊飯マニュアル

洗米	不要 ※ 少し水が濁りますがお米の栄養分やデンプンによるもの、炊き上がりに問題はありません。気になる方は軽くすすいで下さい。
浸漬	5月～10月(最低30分) 11月～4月(約1時間) ※ 水の中で浸漬して下さい。ザル等に上げるとお米が空気に触れ乾燥し割れる場合がございます。
水加減	従来のお米に比べて、やや多め(5%)で
むらし	スイッチが切れて約15分で攪拌して下さい ※ 蒸らし過ぎは、ご飯の艶を損ない、またご飯を硬くしふっくら感をなくします
攪拌	する事で、艶・ふっくら感が維持出来ます
保温	最低2時間以内で使用する ※ 長いと黄ばんだり、艶を損ないます

炊飯マニュアルを徹底する事で米のランクは2ランク、アップ出来ます

●お米の上手な保存方法●

- 直射日光に当てない
お米がひび割れしたり、鮮度低下の原因になります。
- 湿気の無い場所におく
お米を濡れた手で触ったり、また急激な温度差による結露などで、お米が湿るとカビや細菌が発生しやすくなります。水濡れに注意して下さい。
- 涼しい場所におく
お米は高温になると、お米や容器に産み付けられていた卵がふ化して虫が発生することがあります。涼しい場所に保存し、容器はこまめに清掃しましょう。たかの爪や備長炭を入れておくと虫対策の予防になります。
- 長期保存は冷蔵庫へ
精米したお米の品質保持の目安は、夏で1カ月、冬で2ヶ月くらいですが、ジッパー付きのビニール袋やタッパーに入れてしっかり密封して冷蔵庫の中に入れれば長期の保存が出来ます。
お米は匂いにつきやすいので、肉や魚と一緒にするのは避けましょう。