



## ごはん鍋について

このごはん鍋を開発した経緯に、『日本人の米離れ』が挙げられます。様々な食品を手軽に食べられるようになったことで、現代の人にとっては「ごはんを炊く」ことが「面倒くさい」ことになってしまっているという事実。

でも、ごはんを嫌いな人はほとんどいませんし、ほとんどの人が毎日1回はごはんを食べているのではないのでしょうか？

炊きたてごはんのにおいは、とても幸せなおいです。

多少の手間をかけても、おいしいごはんを炊ける鍋があれば、ごはんを食べる人が増えるのではないかと？

色々な鍋を開発している私たちとしては、「日本のごはんを元気にしたい！」という思いから、「おいしいごはんを炊ける鍋」を開発しようと思い立ちました。

まずは、ごはんのことはお米屋さんにも聞こうと思ひまして、企画メンバーの旧友である株式会社ツナギの幸前さんにお話を伺いました。

この幸前さんのお父様はご自分で数々の農家に足を運び、本当においしいお米だけを販売している方です。

幸前さん(お父様)からお米についての色々なお話を伺っていると、「鍋で炊くごはんが一番おいしいんだよ」というお言葉をいただきました。

つまり、一番おいしいごはんの食べ方を知っているのは作っている農家の方で、彼らはごはんを鍋で炊いている！と。

また、幸前さんには、「おいしいごはんとは、そもそも何なのか？」ということを検証するために、某大学の名誉教授をご紹介いただきました。

名誉教授は数々の食品の商品開発を手掛けており、誰もが知っている商品をたくさん作られている方です。

そんな素晴らしい実績をお持ちの名誉教授と、同大学の大学院生に手伝っていただき、おいしいごはんの炊飯パターンを編み出しました。

また同時に、炊飯ジャーや圧力鍋など、様々な鍋で炊いたごはんと比較させるべく、社内の20名以上のモニターにブラインドテスト(調査内容を明かさずにするテスト)をしました。

モニターには、訳もわからないままに数種類のごはんを食べてもらい、純粋に味を評価してもらったのです。

そしてついに、ごはん鍋で炊いたごはんが1番になりました！

昔ながらの炊飯方法として、「はじめチョロチョロ、中パツパ、赤子泣いてもフタ取るな！」というのがあります。

色々な炊飯パターンを試してみましたが、この炊飯パターンが一番おいしい結果となりました。

昔の人たちの知恵はすばらしい！

数々の出会いと、そしてたくさんのごはんを炊いた日々。

その積み重ねによって、この「ごはん鍋」はできました。

やわらかめのごはんが好きな方、かためのごはんが好きな方、こだわりの品種やお水がある方、色々いらっしゃるとは思いますが、今回のレシピをベースに、ぜひ「自分だけのごはんレシピ」を作ってみてください。

炊きたてごはんの味は格別です！



## “米おやじ”が厳選したお米が買える セレクトショップ「ツナギ」



10年以上日本全国のお米を食べ歩いた  
米食味鑑定士

“米おやじ” 幸前 誠 さん

60歳で脱サラしてから、10年間自分の足で全国のお米農家を回る異色の米食味鑑定士。地道な訪問が功を奏し、お米の全国コンクール受賞農家を中心に、日本全国の匠の米農家のネットワークを築く。大手百貨店や大手カタログギフト店等に自ら目利きした厳選商品を提供し続ける実績を持つ。消費者に知られていない力のある匠の米農家を世の中に広めるのが使命だと考え、日々全国を駆け回っています。

### ツナギとは？

ツナギは、日本のお米のセレクトショップです。

ツナギは、日本の美味しいお米やブランド米に特化した、「お米の産地直送！通販サイト」です。ツナギでは、日本全国の米どころから丹精込めてお米を育てている米農家を厳選してご紹介しています。

また、“最も美味しい”と言われる『精米したてのお米』を農家から直接お届けすることにもこだわりました。

どうぞ、美味しいお米を、美味しい状態で、心ゆくまでご賞味ください！

「ツナギ」はこちらから！  
<http://www.tsunagi-japan.co.jp/>

ツナギ 米

検索



お米のセレクトショップ「ツナギ」 TEL: 03-6869-1710  
FAX: 03-6869-3778

## ■炊いたお米の保存の仕方

炊いてから翌日までに食べる場合

炊いてから翌日までに食べきる場合は、炊いたお米をそのままラップでくるみ冷蔵庫で保存してください。翌日以降に食べる予定の場合は、冷蔵庫でも酸化が進んでしまうので、冷凍庫での保存をおすすめします。

1週間以内に食べる場合

まだ熱があるうちにラップに包むか、冷凍用保存容器に入れて急速冷凍してください。ラップに包む際には板状にごはんを均等に広げると早く冷凍することができます。ごはんの粒がつぶれないように、ご飯を押し込まないのもポイントです。冷凍したご飯はなるべく1週間以内に食べてください。解凍は電子レンジを使ってください。

## ■お米を炊くときは・・・

1. お米をお湯でといではいけません

お湯でとぐと、その時点でアミラーゼが働いて糖ができ、洗水と一緒に逃げてしまいます。水で洗米した場合より糖が逃げる分だけ甘みのないご飯になります。

2. お米を炊くには軟水と硬水どっちがいいの？

お米を炊く際には硬度60以下の軟水をおすすめします。

軟水で炊飯するとご飯は水分を充分吸水し、柔らかく炊きあがります。硬度の高い水で炊飯すると水の中にカルシウムが多く含まれており、このカルシウムが加熱するとタンパク質を硬化させる働きがあるので、お米がパサパサしてしまいます。

3. おいしいご飯は「米粒が立っている」というけれどなぜ米粒が立つの？

米粒が立っているのは強い火力で加熱され、米がよく動いた証拠です。

強い火力で煮立たせると湯が上下に対流し、米は流れによる抵抗を減らすために縦方向になります。米粒は胚芽のついたくぼみのある方が重く、水分がなくなる頃にはくぼみのある側が下になって立ちます。

## ■お米の研ぎ方

現代の精米技術は高水準で、精米状態がよいので、「研ぐ」というより“洗う”感覚に近く、強くこする必要はありません。

米は乾物なので、はじめの洗米のときに急速に水を吸収します。はじめの洗米の水は糠臭いので、底からざっと2〜3度混ぜたらすぐに水を捨てます。しっかり水をきり、手の腹をつかって力を加えずにシャッシュッとかき混ぜます。素早くたつぶり水を注いで底からざっと混ぜて水をきる。これを2〜3回繰り返して、うっすらと米が透ける程度になれば十分です。水が完全に透明になるまで洗う必要はありません。

# ごはん鍋

---

## 取扱説明書

### DCG020

この商品をご家庭で調理するために使うものです。  
ご使用前に、この説明書をよく読んでから使用してください。  
お読みになった後も、いつでも見られるように大切に保存してください。

### ご使用になる前に

- はじめてご使用になる前に、ふたの割れやつまみのひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。
- ふたと取っ手に貼っている注意シールをはがさないでください。
- はじめてご使用になる時は、食器用洗剤を付けてスポンジ等でよく洗ってください。
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合はご使用にならずに、お買い求めのお店または当社お客様相談室までご連絡ください。

### お手入れについて

- スチールたわし、磨き粉やクレンザーはふっ素樹脂塗膜を傷つけます。ご使用後はスポンジに食器用洗剤をつけてよく洗い、水気を柔らかい布でふき取って自然乾燥させてください。
- こげつきを落とす場合はナイフなどでこすらずに、お湯に浸してこげつきを柔らかくした後で、食器用洗剤をつけたスポンジでいいいに洗ってください。
- ご使用後は、ぬれたままにしないで、よく乾燥させてください。
- 変色および取っ手の破損の原因となる恐れがありますので食器乾燥機、食器洗い機は使用しないでください。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気が多い場所での保存はサビが発生する原因になります。
- 調理後は内容物を保存しないでください。サビの発生原因となりますので他の容器に移してください。



## 警告

- 空だきはしないでください
- 加熱中は火元をはなれないでください

## 火災の原因になります

### ⚠ 使用上の注意

- 空だきをしないでください。空だきは火災や本体の変形、取っ手の破損、ふっ素樹脂塗膜のはがれの原因になります。電磁調理器にも悪影響を及ぼします。また、空だきをしてしまった時は、水などをかけずに自然に冷めるのを待ってください。
- 過熱により、調理物がこげつきますので、火力には十分ご注意ください。電磁調理器をご使用の場合も同様に火力(出力)には十分ご注意ください。
- 加熱調理中や、調理直後は本体が熱く、やけどの危険がありますので直接手を触れないでください。※特に幼児の手に触れることのないように十分注意してください。
- フチまで水などを満たした状態で使用しないでください。煮こぼれ、吹きこぼれにより、ガスの火を消す場合がありますので、調理物の量と火力を調整してください。また、調理中はそばをはなれないようにしてください。
- 鍋はコンロの中央部にのせて、底面から炎がはみ出さないように火力を調整してください。
- 取っ手は熱くなりやけどの危険がありますので、なべつかみやふきんを用いてください。
- ストーブの上や、電子レンジ、オープンレンジなどでは絶対に使用しないでください。異常過熱などによるやけどの危険があります。
- なべの中に一昼夜以上調理物を入れたままにしないでください。
- 味噌汁など、調理物によっては再加熱(温め直し)の際に内容物が急にふきだしたりする突沸現象や場合によっては鍋が転倒して、やけどや物品を破損する恐れがあります。調理物を再加熱(温め直し)する際は下記の事項を必ずお守りください。
  - ・強火で一気に加熱しないでください。
  - ・煮立てる際はお玉で、よくかき混ぜながら加熱してください。
- 酸性またはアルカリ性のものの使用はお避けください。
- 天ぷら等の揚げ物料理には使用しないでください。油温200℃以上になると火災の恐れがあり危険です。
- ぶつかけたり高いところから落とすなど、強い衝撃を与えないでください。
- 本体が熱いうちに急に水につけたりして冷やさないでください。本体の変形の原因となります。

## 電磁調理器でのご使用について

- お使いになる電磁調理器の取扱説明書をよくお読みの上、正しくご使用ください。
- 2kWを超える電磁調理器を使用の場合は必ず火力(出力)を「中」以下にしてご使用ください。最大出力でご使用になりますと、短時間で空だき状態になり、底面の変形の原因になりますのでご注意ください。底面が変形すると温度コントロールが正常に働かなくなることがあり、火災の恐れもあり危険です。電磁調理器にも悪影響を及ぼします。
- 底面が変形した鍋は使用しないでください。電磁調理器が正常に働かなくなることがあり、火災の恐れもあり危険です。
- 電磁調理器は火を使用しませんので、安全と言える反面、温度感覚がつかみづらく、気付かないうちに鍋底がととも高温になっていることがあります。調理中は鍋のそばをはなれず、調理物の鍋底へのこげつきがないかなどを常に確認してください。

### 品質表示

- 材料の種類 本体/アルミニウム合金  
ふた/アルミニウム合金・フェノール樹脂  
底の厚さ/5.0mm  
(すべて貼り底を含む)
- 表面加工 貼り底/ステンレス鋼(クロム16%)  
内面・外面/ふっ素樹脂塗膜加工
- 寸法 20cm
- 満水容量 2.5L

### 【取扱上の注意】

- 空だきをしないでください。
- 使用後はよく洗って乾燥させてください。
- フチまで水等を満たした状態で使用しないでください。
- 取っ手部分が熱くなる場合がありますのでご注意ください。
- スチールたわし、磨き粉等を使用しないでください。
- こげつき等を落とす際は金属製の固いものを使用しないでください。
- 酸性またはアルカリ性のものの使用は避けてください。
- 天ぷら等の揚げ物料理には使用しないでください。油温200℃以上になると火災の恐れがあり危険です。
- 高い所から落とす等急激な衝撃を与えたり、空だきをした場合に水等をかけて急冷しないでください。
- ストーブの上で使用しないでください。

表示者 株式会社ドウシシャ  
〒108-8573 東京都港区高輪2-21-46

## 輸入発売元 株式会社ドウシシャ

このたびは、当社製品をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。  
品質には万全を期しておりますが、万一不具合や、お気付きの点がございましたら、ご使用にならずに、当社お客様相談室までご連絡ください。

### お客様相談室

〒556-0023 大阪市浪速区福荷1-6-25

**0120-104-481**

【受付時間 9:00～17:00 祝日以外の月～金】

※商品名、品番をご確認の上、お電話を頂きますようお願い致します。  
※お電話を頂いた際にお話し頂く情報は、お客様へのアフターサービスにおいて利用させて頂きますので、ご了承ください。

[www.doshisha.co.jp](http://www.doshisha.co.jp)

MADE IN CHINA