

日立IHジャー炊飯器保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとつきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

※形名			※お買い上げ日	保証期間
			平成 年 月 日	本体：1年
※お客様	ご住所	様		
	ご芳名			
※販売店	住所名	電話		
	店名			

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

- 保証期間内でも次のような場合は有料修理となります。
 - 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
 - お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
 - 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
 - 車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
 - 業務用に使用されて生じた故障または損傷。
 - 本書のご提示がない場合。
 - 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
- この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼にできない場合には別紙の日立家電品ご相談窓口一覧表をご覧ください。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないように大切に保存してください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

- この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別紙の日立家電品ご相談窓口一覧表の窓口にお問い合わせください。
- 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

.....

.....

.....

株式会社 日立製作所

〒105 東京都港区西新橋2-15-12 電話(03)3502-2111

9609 (DC・明) AK10・1 S11632

HITACHI



日立IHジャー炊飯器 取扱説明書・料理集

〈保証書付〉裏表紙についています

RZ-AK10形

RZ-AK18形

家庭用

も く じ

●ご使用前にご覧ください

- 安全のため必ずお守りください (2)
- 各部のなまえ (4)
- 時計の合わせかた (5)
- メロディーとブザーの切り換えかた (5)

●ごはんの炊きかたのページ

- ごはんの炊きかた/
白米・胚芽米・炊込み・おこわ (6)
- タイマーの使いかた (8)
- 白米のかたさ・快速炊飯・
すしを選んで炊くとき (10)
- 白米少量を選んで炊くとき (11)

●扱いかたのページ

- お手入れ (12)
- こんなときは (13)
- おいしく食べるひとくふう (14)
- 炊飯容量と炊きあがるまでの時間の目安 (15)
- 仕 様 (15)
- 保証とアフターサービス (16)

●料理集

- 白 米 (17)
- す し (19)
- 炊 込 み (21)
- お こ わ (23)

●保証書 裏表紙

この取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
お読みになったあとはご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。

日立IHジャー炊飯器保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

※形名			※お買い上げ日	保証期間
			平成 年 月 日	本体：1年
※お客様	ご住所 ご芳名	様		
※販売店	住所名 店名 電話			

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

- 保証期間内でも次のような場合は有料修理となります。
 - 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
 - お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
 - 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
 - 車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
 - 業務用に使用されて生じた故障または損傷。
 - 本書のご提示がない場合。
 - 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
- この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼にできない場合には別紙の日立家電品ご相談窓口一覧表をご覧ください。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないように大切に保存してください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

- この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別紙の日立家電品ご相談窓口一覧表の窓口にお問い合わせください。
- 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

.....

.....

.....

株式会社 日立製作所

〒105 東京都港区西新橋2-15-12 電話(03)3502-2111

9609 (DC・明) AK10・1 S11632

HITACHI



日立IHジャー炊飯器 取扱説明書・料理集

〈保証書付〉裏表紙についています

RZ-AK10形

RZ-AK18形

家庭用

も く じ

●ご使用前にご覧ください

- 安全のため必ずお守りください (2)
- 各部のなまえ (4)
- 時計の合わせかた (5)
- メロディーとブザーの切り換えかた (5)

●ごはんの炊きかたのページ

- ごはんの炊きかた/
白米・胚芽米・炊込み・おこわ (6)
- タイマーの使いかた (8)
- 白米のかたさ・快速炊飯・
すしを選んで炊くとき (10)
- 白米少量を選んで炊くとき (11)

●扱いかたのページ

- お手入れ (12)
- こんなときは (13)
- おいしく食べるひとくふう (14)
- 炊飯容量と炊きあがるまでの時間の目安 (15)
- 仕 様 (15)
- 保証とアフターサービス (16)

●料理集

- 白 米 (17)
- す し (19)
- 炊 込 み (21)
- お こ わ (23)

●保証書 裏表紙

この取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
お読みになったあとはご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。

安全のため必ずお守りください

●ここに示した注意事項は、危害や損害を未然に防止するために重要な内容ですので、必ず守ってください。

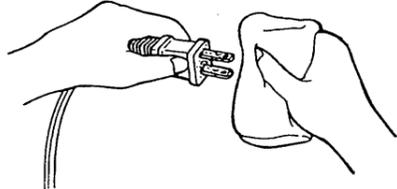
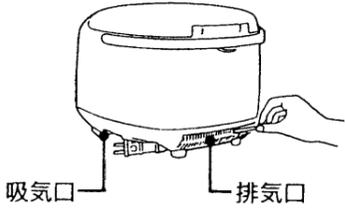
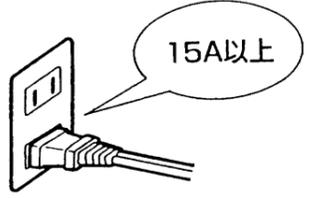
警告 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。

注意 人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

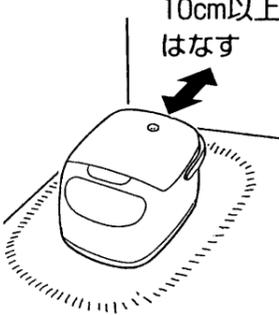
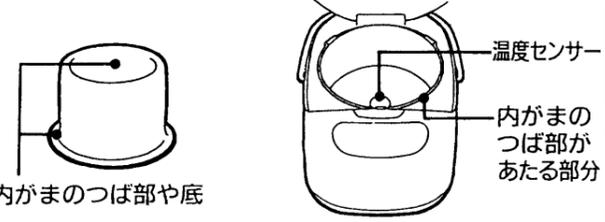
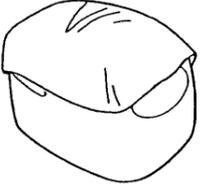
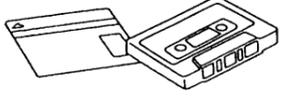
絵表示の例

⊘記号は、「禁止」(しないでください)を示します。

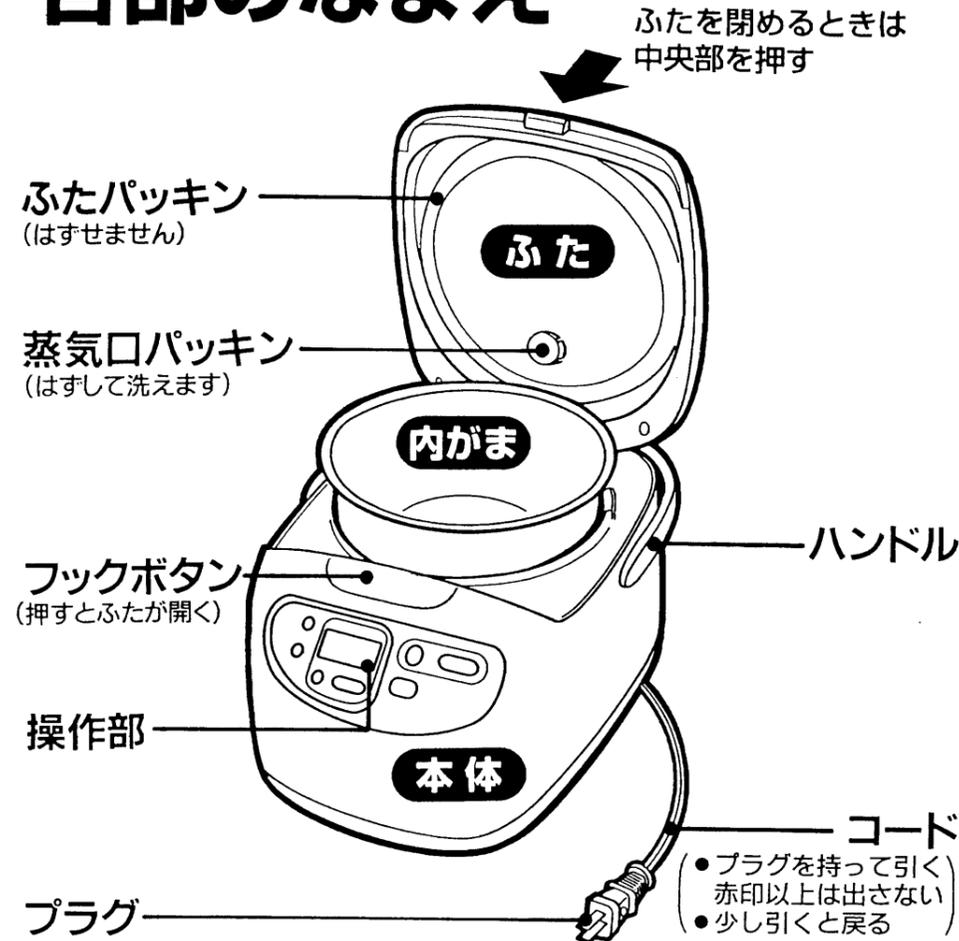
⊙記号は、「強制」(必ずしてください)を示します。

警告	
<p>改造はしない 修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理をしない 火災・感電・けがの原因 修理はお買い上げの販売店または日立家電品のお客様ご相談窓口にご相談ください</p>	<p>プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよく拭く 火災の原因</p> 
<p>吸排気口やすき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れない 感電や異常動作によるけがの原因</p> 	<p>! 定格15A以上のコンセントを単独で使用する他の器具と併用すると分岐コンセント部の異常発熱による発火の原因</p> 
<p>子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない 感電・やけど・けがの原因</p>	<p>コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない 感電・火災の原因</p>
<p>コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因</p>	<p>水につけたり、水をかけたりしない 感電・ショートの原因</p>
<p>交流100V以外の電源は使用しない 感電・火災の原因</p>	<p></p>

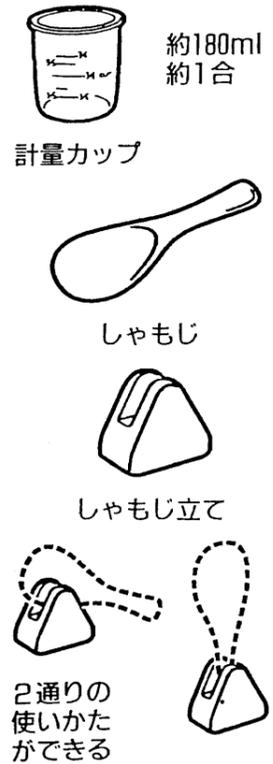
注意	
<p>水のかかるところや、火気の近くでは使用しない 感電・漏電の原因</p>	<p>使用時以外は、プラグをコンセントから抜く絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因</p>
<p>不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない 火災の原因</p>	<p>! 心臓用のペースメーカーをご使用の場合は、本製品の使用にあたっては、医師とよくご相談ください 本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため</p>
<p>専用の内がま以外は使用しない 過熱・異常動作の原因</p>	<p>プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く 感電・ショート・発火の原因</p>
<p>蒸気口に手をふれない やけどの原因 特に乳幼児にはふれさせない</p>	<p>コードを巻き取るときは、プラグを持っておこなう コードがあたってけがの原因</p>

<p>●吸排気口をふさぐような場所(壁から10cm以内、じゅうたんやビニール袋などの上)で使用しないでください。故障の原因になります。</p> 	<p>●異物がついたまま使わないでください。故障やうまく炊けない原因になります。</p> 
<p>●ふきんをかけて使わないでください。変色・変形・故障の原因になります。</p> 	<p>●磁気に弱いものを近づけないでください。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどの記憶が消える恐れがあります。またテレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話の雑音の原因となる恐れがあります。</p> 

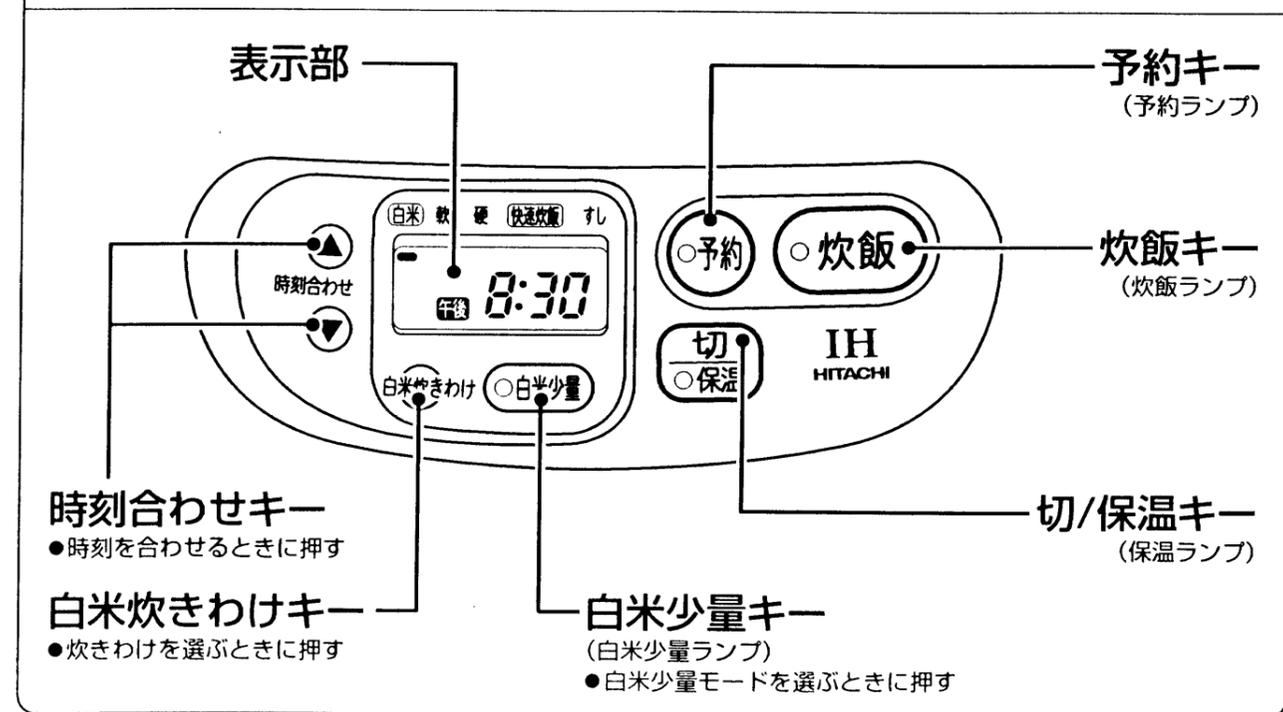
各部のなまえ



付属品 (各1個)



操作部 -メロディー音とブザー音が選べます-



時計の合わせかた

例: 現在午後8時30分で
表示は午後8時27分の場合

●時計合わせは、予約・炊飯・保温の動作中にはできません。

- 1 プラグを差し込む**
- 2 ▲ または ▼ を押し、時刻が点滅したら手を離す**

押すと点滅状態になる。 (Pressing causes the flashing state.)
- 3 再び ▲ または ▼ を押す**
進む ▲ (時刻合わせ)
戻る ▼

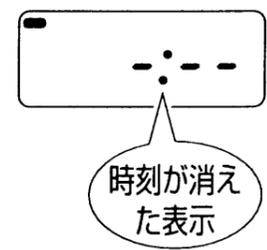
押し続けると早送りになる。 (Pressing continuously causes fast forward.)
- 4 キーから手を離して (最後に操作してから) 5秒後にピッと鳴って自動的に点灯に変わり、時計合わせ完了**

この炊飯器には……

プラグを抜いたままでも時計を動かし、予約時刻を記憶し続ける長寿命リチウム電池が入っています。プラグを差し込んでいるときは、電池が消耗しません。

電池が消耗してくると……

プラグを抜いたとき、現在時刻・予約時刻の記憶がなくなり、時刻の表示も消えます。再びプラグを差し込むと、炊飯・保温はできますが、時計を合わせないと予約ができません。早めに電池の交換をご依頼ください。



電池の交換は……

電池は専用部品ですので、お買い求めの販売店にご依頼ください。

電池を取り換えたら、時計を合わせる……

予約時刻は、午前6:00と午後6:00の時刻に戻ります。

時計は工場出荷時から動いていますが、室温により1カ月に約120秒遅れることがあります。ずれているときは、例を参考にして合わせてください。

メロディーとブザーの切り換えかた

工場出荷時はメロディーに設定されています。メロディーとブザーの設定の切り換えは右のようになさってください。

点灯 切/保温 1

メロディー音 または ブザー音

鳴った音に切り換え完了

消灯 切/保温 3

約5秒間押し

タイマーの使いかた

「食べたい時刻」を予約するタイマーです。

初めてお使いになるときは……あらかじめ2通りの予約時刻が記憶されています。

① 予約1 午前 6:00

② 予約2 午後 6:00

キーを押すごとに表示が変わる。

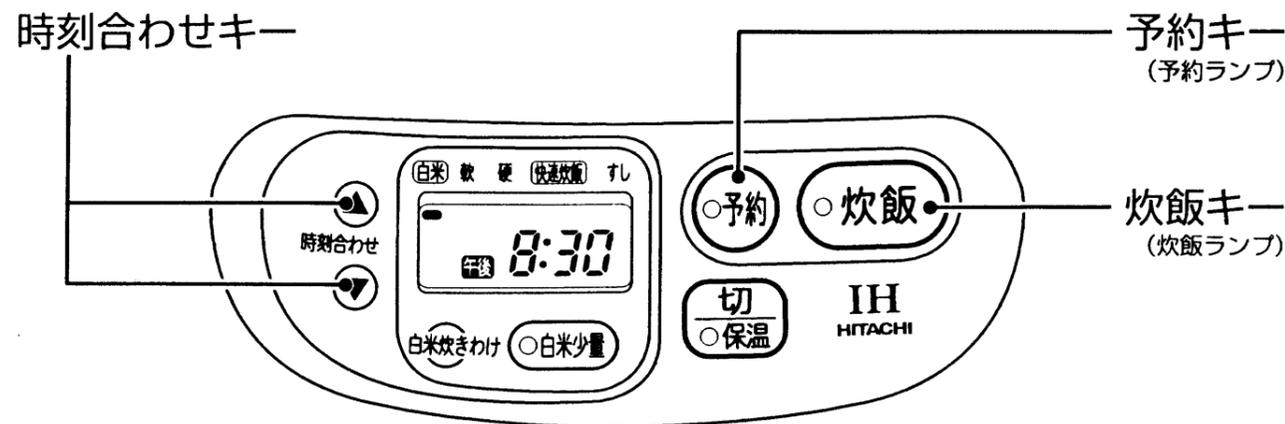
午前6時に炊きあげたいときは①の表示の次に(炊飯)キーを押す。
ブザーが鳴り「予約ランプ」が点灯……予約完了

- 内がまが入っていないとブザー音が鳴り、予約することができません。
- 予約1, 予約2で予約完了時のブザー音が異なります。
- (予約) キーを押しただけで (炊飯) キーを押さずにおくと、約10分後に表示されている予約が自動的にスタートします。

予約できない時間 (すぐに炊飯を始める)

白米 (ふつう)	50分以内
軟 (やわらかめ)	60分以内
硬 (かため)	45分以内
快速炊飯	40分以内
すし	60分以内

- タイマー予約は、12時間以内を目安にしてください。最長24時間までですが、長時間お米を水に浸しておくと、ごはんが変質することがありますのでご注意ください。
- 水温、室温、電圧、炊飯量、水加減などにより、炊きあがり時刻は予約した時刻より多少早くなったり、遅くなったりすることがあります。
- 予約の使えないメニュー
具や調味料の入るもの、炊込み、おこわ、具がゆ、胚芽米は具がいたんだり、調味料が沈殿してうまく炊けません。



食べたい時刻を予約して炊く 例 予約1 に午前7:30を予約する場合

● 炊きわけを選んでからタイマーセットする。

1 予約1 を選ぶ

2 時刻を合わせる

3 炊飯キーを押す

ブザーが鳴り「予約ランプ」が点灯……予約完了

- 時刻は10分単位で合わせられます。押し続けると早送りになります。
- 予約2 に予約するときも同じ要領です。

一度記憶させた予約時刻で炊く

1 予約キーを押す

2 炊飯キーを押す

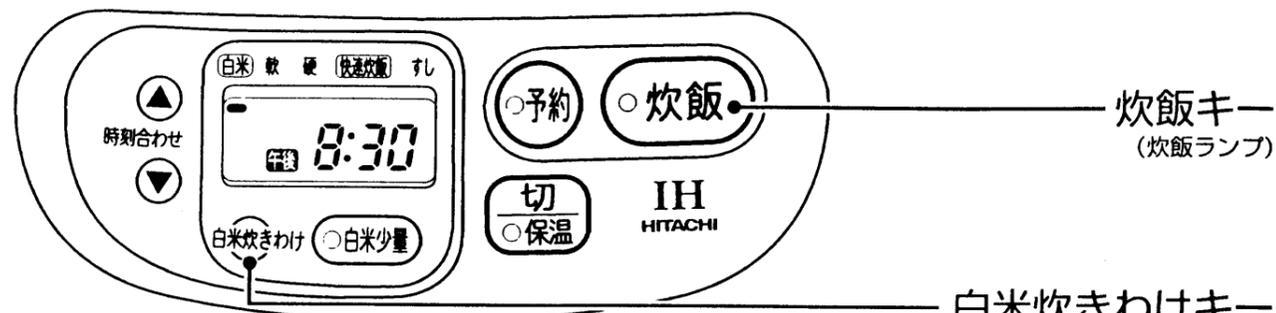
ブザーが鳴り「予約ランプ」が点灯……予約完了

一度記憶させた予約時刻は、(予約) キーを押しても、プラグを抜いても覚えていています。(予約時刻を変更するまで覚えています)

予約の変更・取消し

予約完了後に、予約時刻を変更するときは、(予約) キーを押してから予約し直してください。

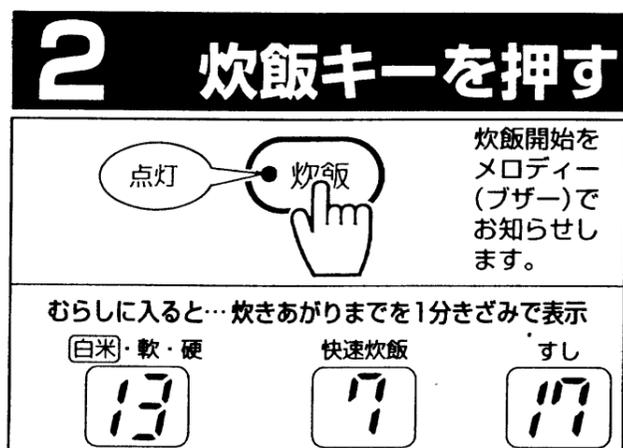
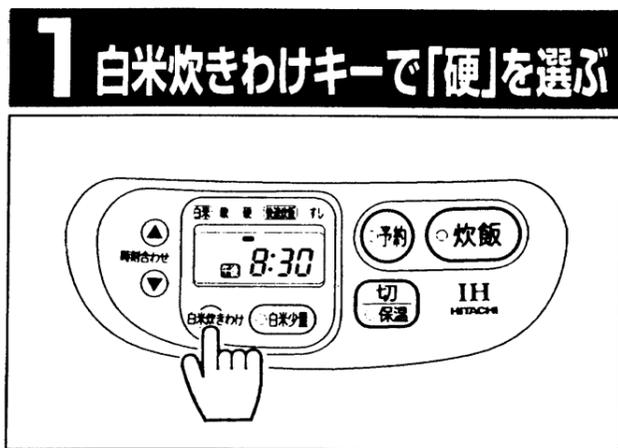
白米のかたさ・快速炊飯・すしを選んで炊くとき



炊飯キー
(炊飯ランプ)

白米炊きわけキー
押すごとに順次の位置が変わる
(白米(ふつう), 軟(やわらかめ),
硬(かため)の3通りのかたさ,
及び快速炊飯, すしが選べます。)

例 硬(かため)を選んで炊く場合

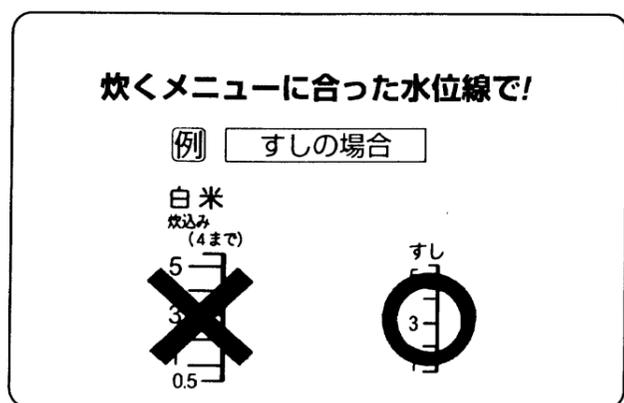


- 炊きたいかたさもしくはメニューの位置に(●)が表示されているか確認してください。
- 一度かたさを選んで炊くと、次回もそのかたさを記憶しています。
「快速炊飯」, 「すし」を選んだ場合は、次回は「白米」に戻ります。
- 白米炊きわけで、お好みのかたさにならないときは、水加減を調節してください。

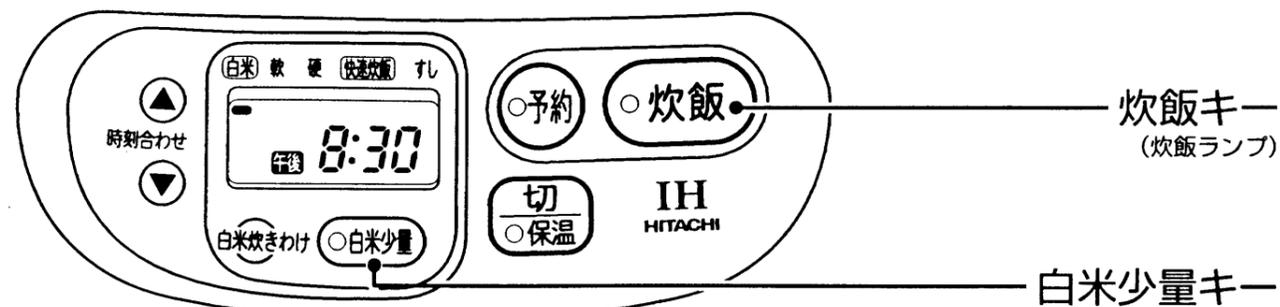
- 炊飯開始をメロディー(ブザー)でお知らせします。
- 快速炊飯の開始メロディーは、他のメニューのメロディーと異なります。
- メロディー(ブザー)が鳴り「保温ランプ」が点灯したら、炊きあがり。

快速炊飯のご注意

- 白米以外は炊かないでください。
- 「白米」・軟・硬で炊いた方が炊きあがりはよくなります。急いで炊きたい場合にご使用ください。
- 洗米後、しばらく浸してから炊くと炊きあがりになります。
- 最少炊飯量(RZ-AK10:0.5カップ, RZ-AK18:1カップ)は快速炊飯で炊かないでください。かためになったり、ふきこぼれたりすることがあります。



白米少量を選んで炊くとき



炊飯キー
(炊飯ランプ)

白米少量キー
(白米少量ランプ)
押すごとにランプが点灯したり、消えたりする

例 軟(やわらかめ)で、モード「少量」を選んで炊く場合



- 炊きたいかたさの位置に(●)が表示されているか確認してください。
- 白米炊きわけが「白米」(ふつう)・「軟」(やわらかめ)・「硬」(かため)のときだけ使えます。

- 白米少量ランプの点灯を確認してください。
- 白米少量モードを選ぶと、次回もそのモードを記憶しています。
- 白米少量モードでも、炊きあがるまでの時間は標準モードとほぼ同じです。

- メロディー(ブザー)が鳴り「保温ランプ」が点灯したら、炊きあがり。

白米少量キーで

標準又は白米少量を選ぶ (●) キーを押すごとに、標準と白米少量のモードが切り換わります

- 標準モードです。主に中量～満量を炊くご家庭や炊く量が一定でないご家庭に向くモードです。
- 少量用のモード(白米少量モード)です。少量炊いたときの、ベチャッとした水っぽさやこげを少なくおさえます。ふだん少量しか炊かないご家庭に向くモードです。最少炊飯量を炊くときは、必ずこのモードにします。胚芽米・炊込み・おこわのときは使わないでください。

白米少量モード選択の目安

機種	白米少量モード
RZ-AK10形	0.5～2カップ
RZ-AK18形	1～3カップ

おいしく食べるひとくふう

お米は正しくはかる



計量米びつは扱いかたによってお米の量が異なる場合があります。また計量表示の量が、付属の計量カップ(約1合)の量と異なる場合がありますのでよくご確認ください。

洗米は手早く十分に

洗米は最初の水をいち早く吸収します。又力のおいがつかないように最初の水は手早く捨てましょう。水がきれいになるまで十分に洗いましょう。



水加減はお米に合わせて



●ごはんのかたさは、白米(ふつう)、軟(やわらかめ)、硬(かため)の3通りのかたさを選べます。お好みに合わせてお選びください。

●白米の炊きわけでもお好みのかたさにならないとき、白米以外のメニューはお好みに合わせて水加減してください。内がまの水位目盛りは標準の水加減です。

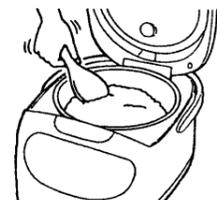
お米の種類	白米炊きわけ	水加減
軟質米	白米(ふつう)	白米の目盛りどおり
新米	硬	
硬質米	軟	
麦まぜ米		
胚芽米		
分づき米(7分づき)		
長粒種(輸入米)		1カップあたり白米の目盛りより約30ml多め
ブレンド米		白米の目盛りどおり
古米		白米の目盛りよりやや多め

●分づき米は精米程度により、ふきこぼれることがあります。

上手に炊きわけ

軟(やわらかめ).....ふっくらとやわらかめのごはんを炊くとき。
メニュー例(胚芽米、麦ごはん、古米)
硬(かため).....しっかりとかみごたえのあるごはんを炊くとき。
メニュー例(銘柄米、カレー、お茶漬、チャーハン)
すし(すしめし).....一粒、一粒ほぐれやすく、粘りを出さずに合わせ酢を混ぜることができます。

炊きあがったらすぐほぐす



おいしいごはんに炊きあがる最後の仕上げです。底のほうからごはんをつぶさないように、大きく握りおこすようにほぐします。余分な水蒸気が逃げ、おいしいごはんになります。炊きあがった後、そのまま保温する場合でも必ずほぐしてください。

なぜおこげができるの?

炊きあがったごはんの余分な水分をとり、香ばしさと風味を生み出すためです。おこげが気になる方は、洗米のとき十分にお米を洗い、米又力をよく落としてから炊いてください。また白米以外のごはんや輸入米を炊くとおこげができやすくなります。

おいしく保温



少量のごはん、内がま側面についたごはんは乾燥しやすくなりますので、内がまの中央に盛るようにしてください。長時間ごはんを保温すると、ごはんが乾燥して黄変し、風味が損なわれます。

おいしく保温するために次のことにご注意ください

- 白米だけ保温しましょう。
- 12時間以上の保温はやめましょう。
- 冷えたごはんの温め直し、ごはんのつぎたしも風味を損ないます。
- しゃもじを入れたままの保温はやめましょう。
- 内がまの縁にごはん粒をつけたまま保温するとごはんが乾燥しやすくなります。
- 輸入米(ブレンド米も含む)は、時間がたつとバサついたりにおいがきつくなります。お早めにお召し上がりください。
- ごはんを入れたままプラグを抜くのはやめましょう。

炊飯容量と炊きあがるまでの時間の目安(分)

白米(標準モード)・快速炊飯・すしめし

形名	炊飯容量(カップ数)	白米(ふつう)	軟(やわらかめ)	硬(かため)	快速炊飯	すし
RZ-AK10	1~5.5	41~47	53~59	35~44	20~31	51~57
RZ-AK18	2~10	40~48	51~59	33~41	20~36	50~57

白米(少量モード)

形名	炊飯容量(カップ数)	白米(ふつう)	軟(やわらかめ)	硬(かため)
RZ-AK10	0.5~2	40~48	45~54	33~42
RZ-AK18	1~3			

- 電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
- 炊飯時間は、電圧・室温・水温・水加減・お米の種類などにより変わります。
- 表中の炊飯容量(カップ数)は、それぞれの形名で炊飯できる最少と最大の容量を示します。

胚芽米・炊込み・おこわ

形名	炊飯容量(カップ数)	胚芽米(白米やわらかめ)	炊込み	おこわ
RZ-AK10	1~4	53~59	41~55	45~55
RZ-AK18	2~7	51~59		

仕様

形名	RZ-AK10	RZ-AK18	
炊飯容量	0.09L(0.5合)~1.0L(5.5合)	0.18L(1合)~1.8L(1升)	
電源	交流100V		
定格周波数	50/60Hz共用		
消費電力	炊飯時 1060W	1260W	
電力	保温時(平均) 33W	44W	
コードの長さ	1.0m		
大きさ	幅	26.6cm	30.7cm
	奥行	34.9cm	39.1cm
	高さ	23.9cm	26.4cm
質量(重さ)	約3.9kg	約4.8kg	

※保温時(平均)の電力は、1時間あたりの保温消費電力です。(室温20℃の場合)

※「切」の状態での1時間あたりの消費電力は4Wです。

保証とアフターサービス (必ずお読みください)

■保証書 (裏表紙)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みのあと大切に保管してください。

- 保証期間はお買い上げの日から1年です。

■補修用性能部品の最低保有期間

〔IH〕ジャー炊飯器の補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切り後6年です。

- この期間は通商産業省の指導によるものです。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または最寄りの「ご相談窓口」(別添)にお問い合わせください。

■ご転居されるときは

ご転居により、お買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

■修理を依頼されるときは **持込修理**

「こんなときは」(13ページ)を調べていただき、なお異常のあるときは、運転を中止し、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●保証期間中は

修理に際しましては、保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

修理料金の仕組み

修理料金 = 技術料 + 部品代

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費等が含まれています。
-----	--

部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
-----	--

愛情点検



長年ご使用の〔IH〕ジャー炊飯器の点検を / ●〔IH〕ジャー炊飯器の補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切り後6年です。

こんな症状はありませんか

- プラグやコードが異常に熱くなる。
- コードに傷がついていたり、ふれると通電したりしなかったりする。
- こげくさいにおいがする。
- 炊飯中底部のファンが回っていない。
- その他の異常・故障がある。

お願い

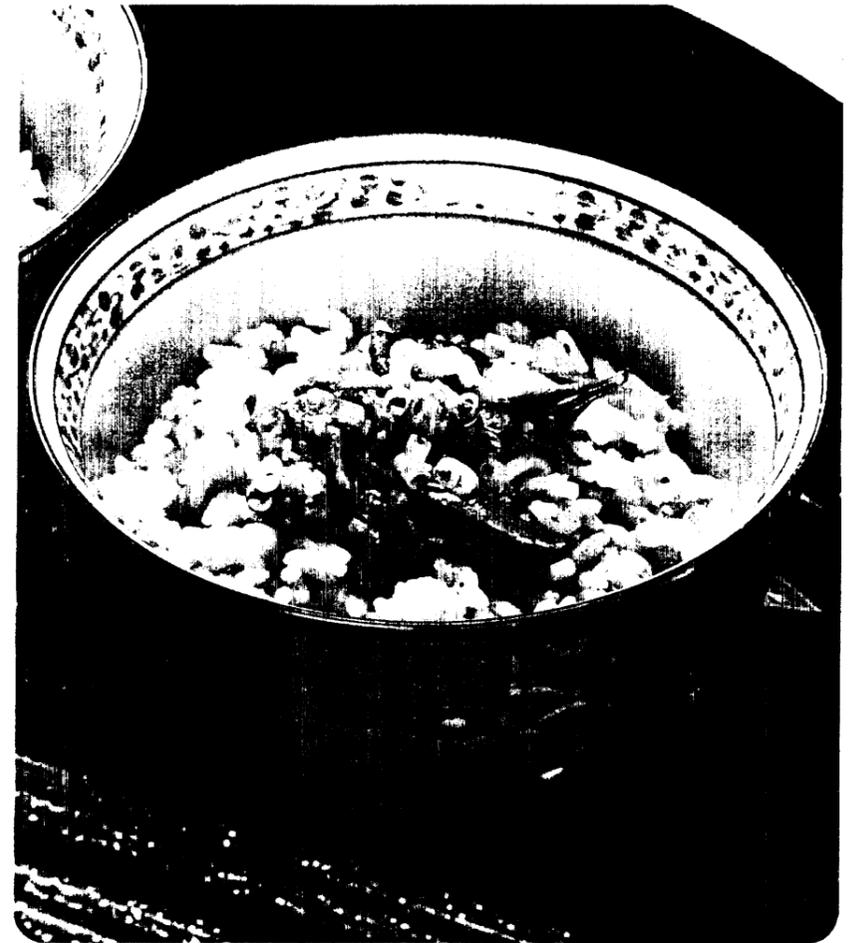
故障や事故防止のため、スイッチを切りコンセントからプラグを抜き販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

株式会社 日立ホームテック 株式会社 日立製作所
〒105 東京都港区西新橋2-15-12 電話03(3502)2111

こぼろの香りにお肉のうまみをプラス

牛肉とこぼろごはん

料理集 白米



炊きわけ 炊飯時間
白米 約45分

材料 (4人分)

お米	カップ3	A	しょうが汁	小さじ1
牛薄切り肉	150g		酒	大さじ3
こぼろ	70g		砂糖	大さじ2½
あさつき	適量	B	しょうゆ	大さじ2
サラダ油	大さじ1		酒	大さじ2
			しょうゆ	大さじ1

作りかた

- ①お米を洗ってBを加えて水加減します。
- ②白米炊きわけキーで「白米」を選び(ON)キーを押します。
- ③牛肉は1センチ幅に切り、こぼろはささがきにして水につけ、アク抜きしてザルにあげます。
- ④鍋に油を熱してこぼろを炒め、しんなりしてきたら牛肉を入れてさつと炒め、Aを加えて煮つめます。
- ⑤ごはんが炊けたら④を加え、軽く混ぜて器に盛り、小口切りにしたあさつきを散らします。

この料理集で使用しているカップは
お米…1カップ180ml(1合)
その他の材料…1カップ200mlです。

きのこのドリヤ

炊きわけ	炊飯時間
軟	約55分

材 料 (4人分)

お米	カップ2	バター	大さじ1
しめじ	2パック	塩・こしょう	各少々
えのき	1束	ホワイトソース	
玉ねぎ	中½個	バター・小麦粉	各大さじ4
ベーコン	4枚	牛乳	カップ4
		塩・こしょう	各少々
(A) バター	大さじ1	溶けるチーズ、パセリ	
塩	小さじ1	(みじん切り)	各少々



作りかた

- お米を洗って「白米」の水位目盛り3に水加減し(A)を入れます。
- 白米炊きわけを「軟」にして(炊飯)キーを押します。残りごはんを利用する場合はフライパンにバターを溶かし、ごはんを炒めて塩、こしょうをします。
- しめじ、えのきは石づきをとり、しめじは手で細かくさき、えのきは半分に切ります。玉ねぎはみじん切り、ベーコンは1センチ幅に切ります。
- フライパンにバターを溶かし(3)を炒め、塩、こしょうをします。
- ホワイトソースは鍋に小麦粉を入れ、牛乳を少しずつ加えてよく混ぜます。次にバターを加えて弱火にかけ、とろみがつくまで混ぜ、塩、こしょうをします。
- グラタン皿にバター(分量外)を塗り、ごはんを入れて(4)のをせ、(5)をかけます。溶けるチーズをのせオーブンで焦げ色がつくまで約8分間焼きます。焼きあがったらパセリのみじん切りをかけます。

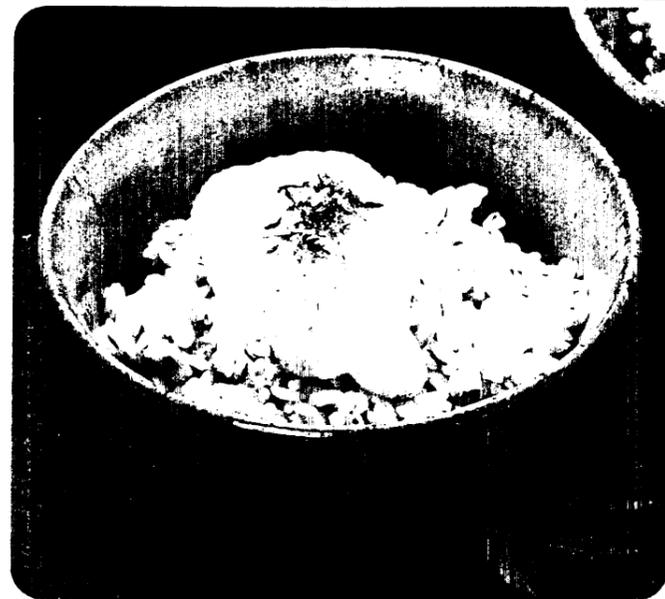
素朴なあじわい

麦とろごはん

炊きわけ	炊飯時間
軟	約55分

材 料 (4人分)

お米	カップ2
押麦	カップ1
山芋	250g
だし汁	カップ½
(A) しょうゆ	大さじ1
みりん	小さじ1
青のり	少々



作りかた

- お米と押麦を混ぜて軽く洗います。
- 「白米」の水位目盛り3よりやや多め(+30cc)に水加減し、約1時間浸します。
- 白米炊きわけを「軟」にして(炊飯)キーを押します。
- Aを合わせます。
- 山芋は酢水につけながら皮をむき、おろしがねでおろし、すり鉢でよくすり、Aを少しずつ加えてのばします。(Aの量は好みで加減してください。)
- 器に麦ごはんを盛り、5のとろろ汁をかけ、青のりを散らします。

おすしの基本

すし

すしめし

炊きわけ	炊飯時間
すし	約54分

材 料 (4人分)

お米	カップ3
昆布	15センチ
合わせ酢	
酢	大さじ5
(a) 砂糖	大さじ1
塩	小さじ1
酢	大さじ5
(b) 砂糖	大さじ2
塩	小さじ1

① 洗米
お米をよく洗いザルに上げて水気をきります。

② 下ごしらえ
昆布はふきんでふいて汚れを取り、切り込みを4~5箇所入れておきます。

③ 水加減
すし
5
3
1
内がまに①を入れ、「すし」の水位目盛り3に水加減し、②の昆布をのせます。

④ 炊きわけを「すし」にして炊飯
炊飯

「白米炊きわけ」キーで「すし」を選び(炊飯)キーを押します。

⑤ 酢をかける
ごはんが炊けたら昆布を取り出し、飯台にごはんを移し合わせ酢を全体にかけて切るように混ぜます。

⑥ 冷ます
混ぜて1分位したら、うちわであおぎ人肌位に冷ましぬれぶきんをかけておきます。

ワンポイント
合わせ酢は好みにより調節してください。魚介類を使ったおすしは甘さをおさえて②、ちらしすし、いなりすしは甘めの⑤。

パーティメニューに

手まりずし

材 料 (4人分)

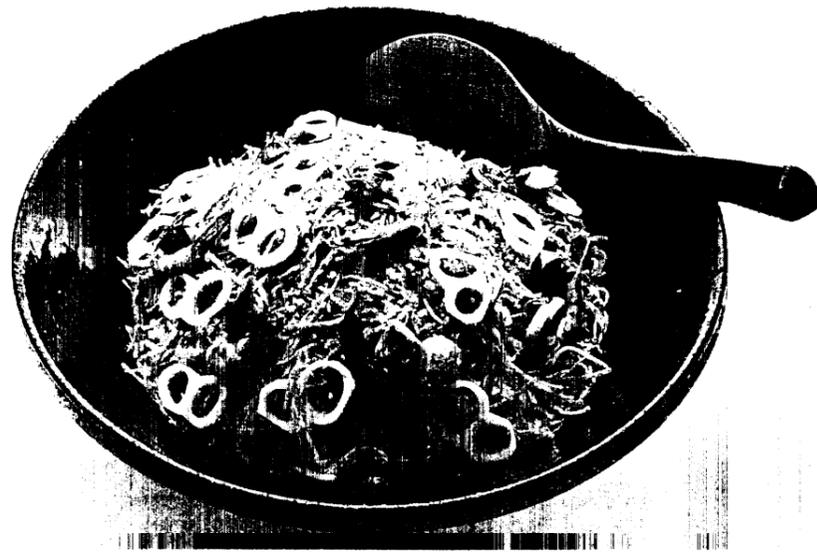
まぐろ、いか、白身魚	各80g
スモークサーモン	3枚
木の芽、わさび	各適量



作りかた

- すしめし(a)を作ります。
- まぐろ、いか、白身魚は薄くそぎ切りにします。
- スモークサーモンは1枚を2等分にします。
- ラップにねたをおき、わさびを適量つけてすしめしをのせ、丸く形を整えます。

五目ちりし



材料 (4人分)

- 干しいたけ 8枚
- にんじん 30g
- 干びょう 30g
- A [だし汁カップ2, 砂糖大さじ6, しょうゆ大さじ4, みりん大さじ3, 塩少々
- れんこん 80g
- B [だし汁, 酢各大さじ2, 砂糖大さじ1, 塩少々
- きんし卵 1個分
- えび10尾, 木の芽10枚, こま大さじ2, 桜でんぶ, 紅しょうが各少々

作りかた

- すしめし[B]を作ります。
- 水でもどして石づきをとった干しいたけ、にんじんはせん切りにします。干びょうは塩もみして洗い、やわらかくゆでてから1センチに切ります。
- 2をAで汁がなくなるまで煮つめます。
- れんこんは薄切りにして酢水につけてアクを抜き、軽く熱湯に通してBにつけておきます。
- えびは背わたをとり、からをむいてゆでます。
- 1に3とごまを混ぜ合わせ、器に盛って④、⑤、桜でんぶ、きんし卵、紅しょうが、木の芽を飾りつけます。

サラダ感覚でどうぞ

ライスサラダ

炊きわけ 炊飯時間
すし 約52分

材料 (4人分)

- お米 カップ2
- ニンニク 1/2個
- オリーブ油 大さじ4
- A [酢 大さじ2, 塩 小さじ1, イタリアンシーズニング 適量]
- えび 16尾
- きゅうり 1本
- ピーマン 1個
- パセリ 適量
- スイートコーン (缶詰) 小1缶
- プチトマト 8個
- サラダ菜 適量



作りかた

- 米は洗って「すし」の水位目盛り2に水加減し、白米炊きわけキーで「すし」を選び(炊飯)キーを押します。外米(インディカ米)を使用の場合は水加減だけ「白米」の水位目盛り2にしてください。
- ニンニクは薄くスライスし、オリーブ油で弱火でじっくり炒め、きつね色にカリカリにして取り出します。
- 2のオリーブ油を冷まし、Aと合わせてドレッシングを作ります。
- えびはゆでて皮をむき、きゅうりは5ミリ厚さの輪切り、ピーマンは大きめのみじん切り、パセリもみじん切りにしておきます。スイートコーンは缶汁をきっておきます。
- ごはんが炊きあがったらボールにとり、③とピーマンをあえて冷まします。
- 5に4を混ぜて、プチトマトとサラダ菜で飾り、上から2のニンニクをかけます。
※イタリアンシーズニング：オレガノ、マジョラム、タイム、バジル、セージ、ローズマリーの乾燥ハーブをブレンドしたもの。

炊込み

五目炊込みごはん

炊きわけ 炊飯時間
白米 約55分



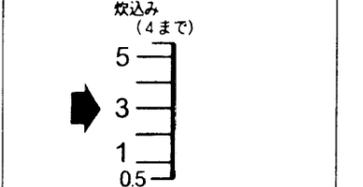
材料 (4人分)

- お米 カップ3
- 鶏もも肉 100g
- 絹さや 少々
- にんじん 1/3本(約60g)
- 糸こんにゃく 60g
- 油揚げ(油抜き) 1枚
- 干しいたけ 中3枚
- A [干しいたけのもどし汁 カップ1弱, 酒 大さじ3, 塩 小さじ1, 砂糖 大さじ1, しょうゆ 大さじ1]

① 材料の下ごしらえ

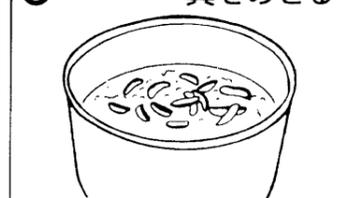
干しいたけは水でもどしてせん切り。
もも肉、にんじん、油揚げもせん切り。
糸こんにゃくは2~3センチの長さに切ります。

② 白米 水加減



洗ったお米を内がまに入れ「A」と水で「炊込み」の水位目盛り3に水加減します。

③ 具をのせる



具をお米の上のにのせます。具はかき混ぜないでください。

④ 炊飯



「白米炊きわけ」キーで「白米」を選び(炊飯)キーを押します。

⑤ ほぐす



炊きあがったらごはんをほぐし、器に盛って塩ゆでて細かく切った絹さやを散らします。

ワンポイント

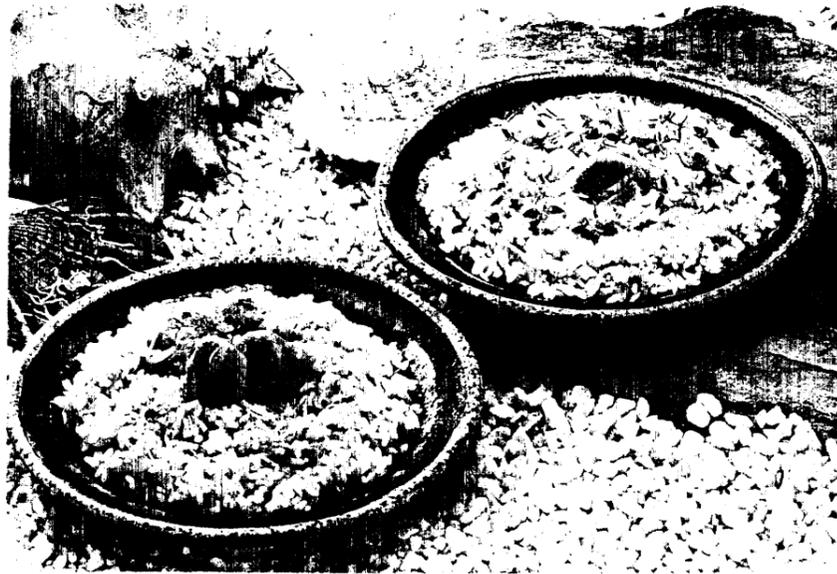
- 具の量はお米の重量の30~50%が適当です。(お米1カップにつき具の量は45~76g)
- ところみの強い調味料や塩分の濃い調味料を使うと炊飯が早めに終わりごはんが炊けません。
- お米と具を混ぜて炊くとうまく炊けないことがあります。
- 水加減は調味料と水で内がまの水位目盛りに合わせてください。粟、豆など水分を吸う具のときは少し多めに水加減します。
- 白米よりおこげが強くなります。
- においや変質のもとになるので、保温はしないでください。

洋風ほたてごはん

炊きわけ	炊飯時間
白米	約45分

材料 (4人分)

- お米 カップ3
- ほたて貝柱水煮缶 (180g) 1缶
- 固形スープの素 1個
- 白ワイン 大さじ2
- (A) 塩 小さじ1
- ほたて缶の缶汁
- 香草 (パセリ, セルフィーユ等) 少々



作りかた

- お米を洗って水気を切ります。
- ほたて缶を身と缶汁に分けます。
- お米を内がまに入れ、(A)と水で「炊込み」の水位目
- 盛り3に水加減し、(B)キーを押します。
- ほたての身は粗くほぐしておきます。
- 炊きあがったごはんに4を混ぜ、香草を散らします。

スパイシーなおいしさ

カレーピラフ

炊きわけ	炊飯時間
硬	約50分

材料 (4人分)

- お米 カップ3
- 鶏もも肉 200g
- 玉ねぎ ½個
- サラダ油 (炒め用) 少々
- カレー粉 大さじ2
- 固形スープの素 2個
- 塩 小さじ1
- ホールトマト (缶汁共) 200g
- グリーンピース缶 1缶



作りかた

- 鶏もも肉は1口大に切り、玉ねぎはみじん切りにします。
- 鍋にサラダ油少々をひき、玉ねぎ、鶏もも肉の順に炒め、カレー粉大さじ1をふって混ぜ、冷ましておきます。
- お米を洗い、みじん切りのホールトマト缶と水で「炊込み」の水位目盛り3に水加減し、固形スープの素を砕いて入れ、塩とカレー粉大さじ1も入れて混ぜる。
- 3に冷ました2を入れふたをして、白米炊きわけキーで「硬」を選び、(B)キーを押します。
- 炊きあがったら缶汁をきったグリーンピースを加えて混ぜ、皿に盛ります。

おこわ

赤飯

炊きわけ	炊飯時間
硬	約46分

材料 (4人分)

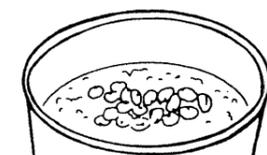
- お米 カップ½
- もち米 カップ2½
- あずき 50g
- (塩 小さじ½)

① 材料の下ごしらえ
お米ともち米は1時間くらい前に洗い、ザルにあげて水きりします。あずきは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆで、あずきとゆで汁を分けて冷まします。



② 内がまに水きりしたお米、もち米を入れ、ゆで汁と水で「おこわ」の水位目盛り3に水加減し(塩を入れてかき混ぜ)ます。

③ あずきを入れる



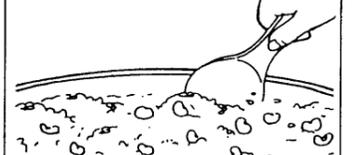
あずきをお米の上ののせます。かき混ぜないでください。

④ 炊飯



白米炊きわけキーで「硬」を選び、(B)キーを押します。

⑤ ほぐす



ごはんが炊けたら軽くほぐし、あずきを混ぜます。

ワンポイント

- あずきは皮が破れないように弱火で20~30分硬めにゆでてください。
- 水加減したあとはすぐ炊いてください。時間がたつとあずきの水を吸って、うまく炊けないことがあります。

さめても固くならない

中華風おこわ/山菜おこわ

炊きわけ	炊飯時間
硬	約50分



材料 (4人分) [中華風おこわ]

- お米 カップ1
- もち米 カップ2
- 豚薄切り肉 75g
- 干しいたけ 3枚
- にんじん 50g
- 長ねぎ ½本
- いり白ごま 大さじ2
- サラダ油 大さじ1
- スープの素 1個
- (A) 酒 大さじ2
- しょうゆ 大さじ1

材料 (4人分) [山菜おこわ]

- お米 カップ1
- もち米 カップ2
- 山菜ミックス (水煮) 200g
- 油揚げ 1枚
- 酒 大さじ2
- しょうゆ 大さじ1
- 塩 小さじ½
- 砂糖 大さじ1
- 白ごま 少々

作りかた [中華風おこわ]

- お米、もち米は炊く1時間くらい前に洗い、ザルにあげて水きりします。
- 豚肉、水でもどした干しいたけ、にんじんをせん切りにします。中華鍋に油を熱して具を炒めます。
- 内がまに①を入れ、干しいたけのもどし汁と(A)と水で「おこわ」の水位目盛り3に水加減します。
- 砕いたスープの素を加えてかき混ぜ②ののせます。
- 白米炊きわけキーで「硬」を選び、(B)キーを押します。
- ごはんが炊けたらねぎのみじん切り、白ごまを入れてほぐします。

作りかた [山菜おこわ]

- お米ともち米は一緒に洗ってザルに上げておきます。
- 油揚げは熱湯で油抜きし、たんざくに切っておきます。山菜は水気をきっておきます。
- 内がまにお米と(A)を入れ、「おこわ」の水位目盛り3に水加減します。
- ③の上に②を散らして、ふたをし白米炊きわけキーで「硬」を選び、(B)キーを押します。
- 炊きあがったら器に盛り、白ごまをふりかけます。