

## Q&A

よくあるお問い合わせ

### 電子レンジ調理器具

Q.取扱説明書に、油の多い食品を電子レンジ加熱する際はフタを外して、とあるけど、油の多い食品って何？

A.油を多く使った食品です。(揚げ物、中華料理、カレーなど)これらの食品を保存容器満杯の状態では電子レンジ加熱をすると、まれにフタが溶けてしまう場合がございます。(フタに付着した油分が高温になり、ふたの耐熱温度を越えてしまうため)

食品を加熱する際は、容器の8分目、又はフタを外してご使用ください。

#### 炊き上がり

Q.吹き零れないようにするには、どうしたら良いの？

A.お使いの電子レンジ機種や性能の特性、お米の種類により、どうしても吹き零れてしまう場合がございます。レシピ通りの炊飯を行った耐熱ガラス製・レンジ釜XRC-100(上写真参照)では約3割の確率で吹き零れを確認いたしました。吹き零れの確率が高くなる原因として、以下のことが考えられます。



耐熱ガラス製・レンジ釜  
XRC-100

【原因】お米と水の分量のバランスが悪い場合。お米に対して水の比率が多い場合、吹き零れることがあります。水が「水メモリ」よりも多い場合、お米の量が少ない場合。どちらも吹き零れる確率が高くなります。

【対策】どうしても吹き零れを防止したい場合は **2度炊き炊飯**をお試しください。

Q.お米の芯が残ってしまうのですが、どうしたら美味しく炊けるの？

A.原因は2つ考えられます。

【原因1】お米を水に浸す時間が短すぎる場合  
水がお米の中心まで浸透しないため、炊きあがりに芯がのこってしまいます。夏場は30分以上、冬場は60分以上浸すのが理想です。

【原因2】加熱時間や蒸らし時間が不十分の場合  
お使いの電子レンジ機種や性能の特性、お米の種類によって、加熱時間や蒸らし時間が不十分の場合もございます。

【対策】炊き上がりのごはんに大きじ1(15cc)程度の水を回しかけ、まんべんなくかき混ぜます。フタをして、ごはんを炊いたワット数で1分程度再加熱します。まんべんなく混ぜた後5分程度フタをして蒸らしてください。

※ 無洗米の場合は、さらに30分ほど長めに浸してください。

Q.炊けたお米が固いのですが、どうしたらふっくら炊けるの？

A.原因は2つ考えられます。

【原因1】水の量が少ない場合  
「水メモリ」の位置より1~2mm低い位置(マイナス15~30ml=大きじ1~2杯程度)ですと、かなり固い(こわい)炊き上がりになります。

【原因2】加熱過多  
水の量や加熱時間を正確にしてもお使いの電子レンジ機種や性能の特性、お米の種類により、加熱過多になり固い炊き上がりになる場合がございます。

【対策】加熱時間を1~2分減らして通常通り炊き上げてください。炊きあがりに芯が残る場合は上記のQの対策をお試しください。

#### 炊き方

Q.二度炊き炊飯の方法。

A.以下の方法をご参照下さい。

お米を研いでから水浸しはしないで炊きます。

①電子レンジ加熱し、庫内をのぞいてみて沸騰し始めたら加熱を一旦終了します。

目安時間/ 500W-約4~6分 600W-約3分半~5分半 700W-約3~5分
--

②そのまま電子レンジ庫内で約10分待つ。

③再加熱する。

目安時間/ 500W-約7分 600W-約6分 700W-約5分
---

④その後、約5分蒸らして出来上がり。

※ 最大加熱モードが800W以上の電子レンジをお使いの場合、加熱モードを600W以下に設定しご使用ください。

※ 無洗米の場合は、水の量を「水メモリ」より若干多く(高さで+1mm=大きじ1杯程度)し、再加熱時間をそれぞれの目安時間に対し1~2分長めにします。

Q.700W以上の電子レンジでも炊くことは出来る？

A.耐熱ガラス製・レンジ釜XRC-100(下写真参照)をご使用の場合、電子レンジ、お米の種類により、どうしても吹き零れてしまう場合がございます。また、高ワットになることで、吹き零れの確立は高くなりますが、炊くことは可能でございます。火傷にくれぐれもご注意ください、下記加熱時間の目安をお試しください。



耐熱ガラス製・レンジ釜  
XRC-100

【加熱時間の目安】

700W	8分
800W	7分
900W	6分
1000W	5分

\*ターンテーブル無しの場合 1~2分減らしてください。

\*高ワットになるほど、炊飯器の早炊きと同じ状態になります。よって、高ワットで炊いたごはんは保存向きではございません。時間が経つにつれ水分が失われ、美味しく召し上がれません。

Q.ターンテーブル無しの電子レンジの場合の上手な炊き方を教えてください。

A.上記の加熱時間の目安を1~2分減らしてお試しください。下記をご参照ください。

ターンテーブル無しの加熱時間の目安

500W	10分
600W	8分
700W	6分
800W	6分
900W	5分
1000W	5分

また、完成してから下記レシピを追加していただきますと、より美味しくいただけます。

- 完成させたごはん、水大きじ1(15cc)程度回しかけ、まんべんなくかき混ぜます。
- フタをして、同出力で1分30秒加熱します。
- 加熱終了後、レンジから取り出し、全体をまんべんなくかき混ぜます。
- フタをして10分蒸らし、完成です。

#### レシピ

Q.付属のレシピに中華粥は載っているけど、白粥は作れないの？

A.下記レシピをお試しください。

- お米をとぐ  
付属計量カップ雑炊ライン2杯分のお米(60g)をガラス本体に入れ、水を注ぎ、お米をとぎます。  
※お米の量は正確に計って入れてください。
- ひたす  
付属計量カップすりきり2杯+雑炊ライン1杯(約210ml)の水を計ってガラス容器に入れ、30分~1時間ひたしてください。
- 加熱する  
フタはしないで、下表の時間を目安に電子レンジで加熱してください。ご使用の電子レンジによって加熱時間が変わります。  
※ターンテーブル無しの電子レンジの場合は1分減らしてください。

【加熱時間の目安】

500W	9分
600W	8分
700W	6分

- 蒸らす  
均等に混ぜるようにかき混ぜ、フタをして5分蒸らします。
- 加熱する  
付属計量カップにすりきり1杯分の水を加えて混ぜ、フタを外し、同出力で下表の時間を目安に電子レンジで再加熱します。ご使用の電子レンジによって加熱時間が変わります。  
※ターンテーブル無しの電子レンジの場合は1分減らしてください。

【加熱時間の目安】

500W	9分
600W	8分
700W	6分

- 蒸らす  
電子レンジから取り出し、フタをして5分蒸らしたら出来上がり。

※蒸らし時間でおかゆの水分量が変わります。蒸らし時間を長くすると水分がとんでご飯に近いおかゆになります。お好みで調節してください。