



炊飯土鍋

1合炊き

取扱説明書 & レシピブック

◎熱源◎

ガスコンロ
&
電子レンジ

【レンジ出力700W以下】
【庫内高165mm以上】

対応

※ご使用前に必ず取扱説明書をお読みください。



和平フレイズ株式会社

〒959-1292 新潟県燕市物流センター2丁目16番地

0256-66-8511 [アフターサービス係]

<http://www.wahei.co.jp>

受付時間 9:00~12:00 / 13:00~18:00 (土日・祝日は除く)

こだわりの おもてなし土鍋ごはん



炊飯土鍋は熱のあたりが柔らかく蓄熱性が高いので、お米を包むように熱を伝え、二重蓋による圧力効果で、電気炊飯器とは違う、昔ながらの味わい深い美味しさのごはんを炊き上げることができます。火を止める時間を少し伸ばせば香ばしい匂いと共におこげもでき、玄米や炊き込みごはん、赤飯なども炊けるので、自分好みの「味」のあるごはんをお楽しみください。



本体内面に目安線が付いています。
ごはんを炊くときの目安としてご利用ください。

電子レンジでも炊けます！



【レンジ出力700W以下】

【庫内高165mm以上】

電子レンジでも美味しい土鍋ごはんを炊くために本体の内面は電子レンジのマイクロ波で熱を発生する特殊素材を配合。レンジ加熱が終わっても、余熱で調理が進みます。

取扱い上の注意

- 製品本来の使用目的以外には使用しないでください。
- ご使用前に必ず各部に異常がないか事前に確認してください。
- 小さな傷やヒビは割れの原因になりますので使用しないでください。
- 家庭用のガスコンロ及び電子レンジで使用できます。それ以外の熱源では絶対に使用しないでください。
- 庫内の高さが165mm以上の電子レンジで使用してください。
- 700W以下で加熱できる電子レンジで使用してください。
- 火にかける時は表面の水分を十分に拭き取ってから使用してください。
- 加熱中、加熱後は非常に熱くなっています。厚手のミトン（耐熱200℃超）更にふきんを重ね、使用してください。
- 加熱中に熱い水滴が飛び散ることがありますので、ヤケドに注意してください。
- 加熱のしすぎに注意してください。食材が炭化し、発煙、発火することがあります。
- あらかじめ調理後の置く場所の準備をしてから取り出してください。薄い布等は焦げる場合があります。
- 耐熱効果の高い鍋敷き（木製や金属製等）を使用してください（耐熱200℃超）。
- 木製品やカラーボード等に直接置いた場合変色する恐れがあります。
- 本体や蓋が冷めるまでは、素手で触らないでください。特にお子様が触る可能性が無い所に置いてください。
- 本体が高温の時に液体調味料やソースをかけると、飛び散る場合がありますので十分注意してください。
- 空炊きはしないでください。本体のヒビ、割れの原因になります。
- 電子レンジではラップは発熱した本体の熱で溶けますので絶対に使用しないでください。
- 本体や蓋が高温の時に水等をかけて急冷しないでください。ヒビ、割れの原因になります。
- カレーやスープ等、ごはん以外で使用するとニオイがつくことがあります。
- 天ぷらやフライ等の揚げものには絶対に使用しないでください。火災になる恐れがあります。
- 刃物や先端が鋭利なものはあてないでください。傷やヒビ、割れの原因になります。
- 高い所から落とす等、急激な衝撃を与えないでください。破損の原因になります。
- 破損した場合は修理や改造等せずに使用を中止してください。
- 陶器の特性上、ご使用後に細かいヒビのようなものが本体や蓋に生じる場合がありますが、ご使用上問題はありません。
- 乳幼児の手の届かない所に保管してください。

材料の種類／本体、中蓋：耐熱陶器
上蓋：陶器

MADE IN CHINA

お手入れ方法

- 最初に使用する時やご使用後は食器用中性洗剤を付けて、やわらかいスポンジで洗い、水気を十分に拭き取ってください。
- 目止めの為に、8分目のお湯に小麦粉を小さじ1〜2杯ほど溶かし数分間沸騰させてください。

お手入れ上の注意

- 本体や蓋は常温に冷めてから洗ってください。急冷はヒビ、割れの原因になります。
- 研磨剤入りたわし、金属たわしやクレンザー等を使用しないでください。
- 酸性、アルカリ性の洗剤は劣化の原因になります。
- 水分が残った状態で加熱はヒビ、割れの原因になります。洗った後の水分は十分に拭き取り乾燥をしてください。拭き取り後に電子レンジ(500W)で1分程度加熱すると、手早く乾燥ができます。その際、本体から水分が染み出る場合がありますが、調理中に吸水した調理汁なので問題ありません。再度水洗いし、水気を拭き取った後、自然乾燥してください。風通しの良い場所に収納してください。
- 調理物を本体に放置しないでください。長時間（1日以上）放置した場合は、しみ、ニオイの原因になります。調理物はこまめに他の容器に移してください。ニオイが気になる場合は8分目の水に茶葉小さじ1を入れ、数分間沸騰させるとニオイ取りに効果的です。
- 本体や蓋に水分や調理カスが残っている場合は、ニオイやカビの原因になります。
- 本体の焦げ付きが取りにくい場合は、お湯を満たしてふやかした後、固めのスポンジでいねいにこすってください。
- 食器洗浄機や食器乾燥器をご使用の際は、機種ごとの取扱説明書にそって正しく使用してください。乾燥が不十分の場合、自然乾燥を追加してください。

電子レンジのお手入れについて

- 庫内に調理カス等が付着したまま加熱すると発煙、発火することがありますので、しっかり拭き取ってください。その際、電子レンジの取扱説明書にそって、お手入れを行ってください。
- 庫内のニオイが気になる時、電子レンジの脱臭機能がある場合は使用してください。又、緑茶100mlを耐熱容器に入れ、500Wで3分程度加熱し、その後ふきん等で拭き取るとニオイ取りに効果的です。



白米



※写真はイメージです。

※米の質・種類、ガスコンロや電子レンジの機種等により、炊飯時間や水分量が多少異なるので、何度かお試しになり、お好みの炊き加減をお楽しみください。

※ガスコンロは中火以下で使用してください。

※750Wを超える出力の電子レンジでは使用できません。本製品の特性上、高温になると破損する場合があります。

材料

白米 ……………1合(180ml)

水……………210ml

ガスコンロでの作り方

- ①白米を洗ってザルに上げ、水気を切ります。
- ②ボール等に①と、水を入れ、30分以上浸します。
(気温や水温の低い季節は1時間以上)
- ③本体に②を入れ、中蓋と上蓋をし、弱めの中火で13分程度加熱します。
- ④加熱後、そのまま15分程度蒸らし、しゃもじ等で混ぜます。

ポイント

水が沸騰してきたら上記の時間にかかわらず、3~4分程度後に火を止め、15分程度蒸らします。

沸騰中、水滴が噴き出すことがありますので、気になる場合は弱火にして8~10分程度後に火を止めて15分程度蒸らしてください。
(土鍋は蓄熱性が高いので、徐々に噴き出す量が減っていきます。)

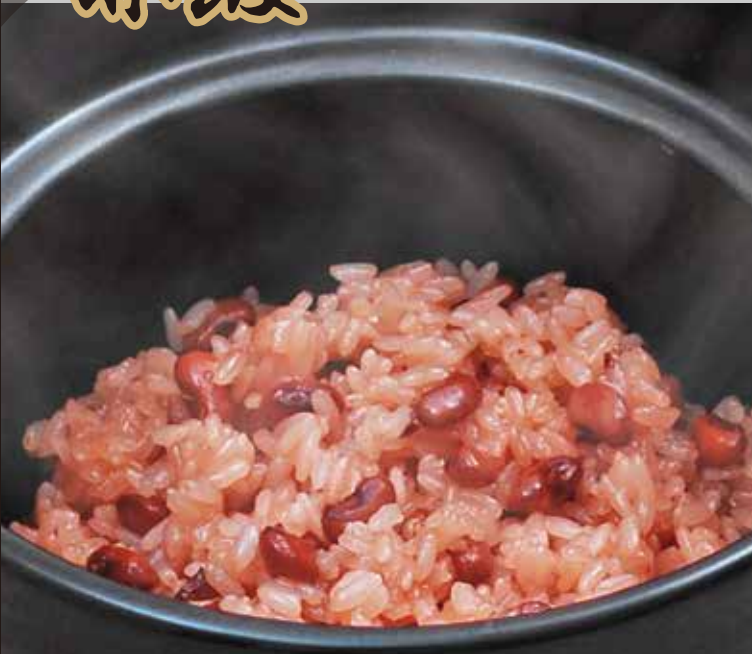
電子レンジでの作り方

- ①白米を洗ってザルに上げ、水気を切ります。
- ②ボール等に①と、水を入れ、30分以上浸します。
(気温や水温の低い季節は1時間以上)
- ③本体に②を入れ、中蓋と上蓋をし、電子レンジ(500W)で10分程度加熱します。
- ④加熱後、そのまま15分程度蒸らし、しゃもじ等で混ぜます。

ポイント

600Wで調理する場合は加熱時間を約9割に調節してください。
700Wで調理する場合は加熱時間を約8割に調節してください。

赤飯



※写真はイメージです。

※米の質・種類、ガスコンロや電子レンジの機種等により、炊飯時間や水分量が多少異なるので、何度かお試しになり、お好みの炊き加減をお楽しみください。

※ガスコンロは中火以下で使用してください。

※750Wを超える出力の電子レンジでは使用できません。本製品の特性上、高温になると破損する場合があります。

材料

もち米 ……………1合(180ml)
ささげ豆 ……………20g
水(作り方①で使用) ……………150ml
水(作り方②で使用) ……………適宜

ガスコンロでの作り方

- ①ささげ豆をよく洗い、鍋に水と共に入れ中火で加熱します。
- ②沸騰したら約10分後に火を止め、ささげ豆はザルに上げ、茹で汁は180mlになるまで水を足し、人肌程度まで冷まします。
- ③もち米を洗ってザルに上げ、水気を切ります。
- ④ボール等に②の茹で汁と③を入れ、3時間以上浸します。
(気温や水温の低い季節は5時間以上)
- ⑤本体に②のささげ豆と④を入れて軽く混ぜ、中蓋と上蓋をし、中火で11分程度加熱します。
- ⑦加熱後、そのまま15分程度蒸らし、しゃもじ等で混ぜます。
※再度蓋をして5分程度蒸らすとより美味しくなります。
※お好みでごま塩等をふりかけてお召し上がりください。

ポイント	水が沸騰してきたら上記の時間にかかわらず、3~4分程度後に火を止め、15分程度蒸らします。
------	---

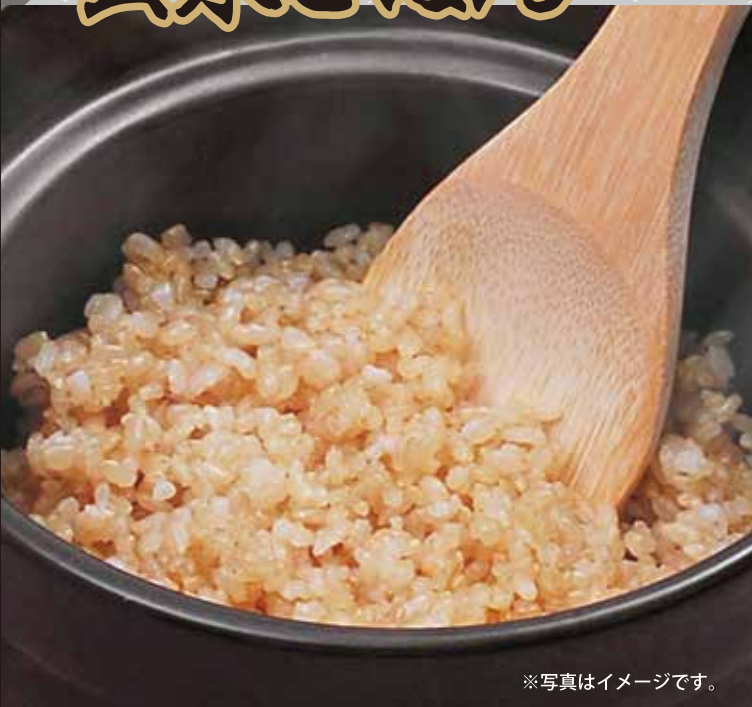
沸騰中、水滴が噴き出すことがありますので、気になる場合は弱火にして8~10分程度後に火を止めて20分程度蒸らしてください。
(土鍋は蓄熱性が高いので、徐々に噴き出す量が減っていきます。)

電子レンジでの作り方

- ①ささげ豆をよく洗い、耐熱容器に水と共に入れ、電子レンジ(500W)で10分程度加熱します。
- ②加熱が終了したら、そのまま電子レンジ庫内で5分程度置いた後、ささげ豆はザルに上げ、茹で汁は180mlになるまで水を足し、人肌程度まで冷まします。
- ③もち米を洗ってザルに上げ、水気を切ります。
- ④ボール等に②の茹で汁と③を入れ、3時間以上浸します。
(気温や水温の低い季節は5時間以上)
- ⑤本体に②のささげ豆と④を入れて軽く混ぜ、中蓋と上蓋をし、電子レンジ(500W)で13分程度加熱します。
- ⑦加熱後、そのまま15分程度蒸らし、しゃもじ等で混ぜます。
※再度蓋をして5分程度蒸らすとより美味しくなります。
※お好みでごま塩等をふりかけてお召し上がりください。

ポイント	600Wで調理する場合は加熱時間を約9割に調節してください。 700Wで調理する場合は加熱時間を約8割に調節してください。
------	--

玄米ごはん



※写真はイメージです。

※米の質・種類、ガスコンロや電子レンジの機種等により、炊飯時間や水分量が多少異なるので、何度かお試しになり、お好みの炊き加減をお楽しみください。

※ガスコンロは中火以下で使用してください。

※750Wを超える出力の電子レンジでは使用できません。本製品の特性上、高温になると破損する場合があります。

材料

玄米 ……………1合(180ml)

水……………270ml

ガスコンロでの作り方

- ①玄米を洗ってザルに上げ、水気を切ります。
- ②ボール等に①と、水を入れ、8時間以上浸します。※
- ③本体に②を入れ、中蓋と上蓋をし、弱めの中火で11分程度加熱、更に弱火で15分程度加熱します。
- ④加熱後、そのまま15分程度蒸らし、しゃもじ等で混ぜます。
- ⑤再度蓋をして5分程度蒸らします。

ポイント	水が沸騰してきたら上記の時間にかかわらず、3~4分程度後に弱火にして20分加熱し、15分程度蒸らします。
------	--

沸騰中、水滴が噴き出すことがありますので、気になる場合は弱火にして25~30分程度後に火を止めて15分程度蒸らしてください。
(土鍋は蓄熱性が高いので、徐々に噴き出す量が減っていきます。)

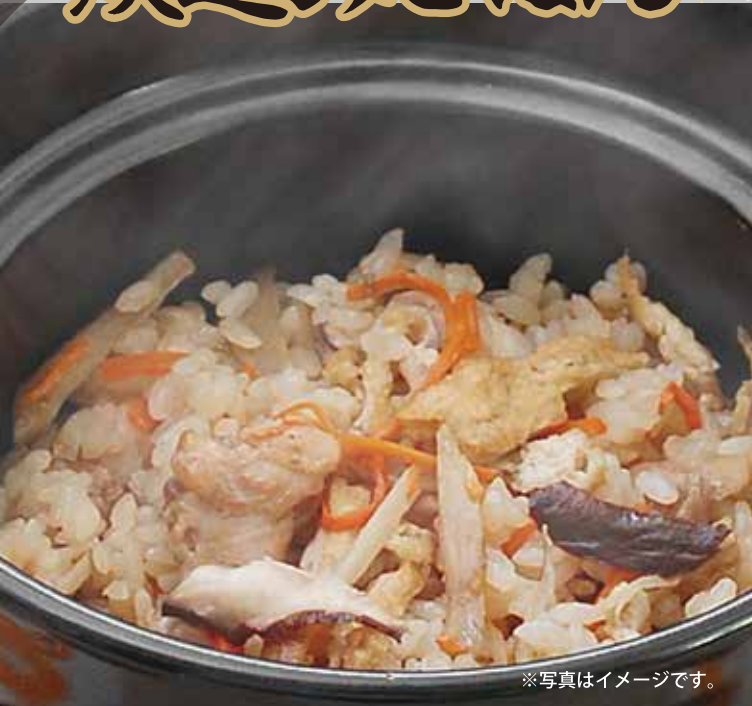
電子レンジでの作り方

- ①玄米を洗ってザルに上げ、水気を切ります。
- ②ボール等に①と、水を入れ、8時間以上浸します。※
- ③本体に②を入れ、中蓋と上蓋をし、電子レンジ(500W)で10分程度加熱し、更に電子レンジ(200W)で20分程度加熱します。
- ④加熱後、そのまま15分程度蒸らし、しゃもじ等で混ぜます。
- ⑤再度蓋をして5分程度蒸らします。

ポイント	600Wで調理する場合は加熱時間を約9割に調節してください。 700Wで調理する場合は加熱時間を約8割に調節してください。 200Wの設定が無い場合は解凍モードでお試しください。
------	---

※気温や水温の低い季節は10時間以上浸します。
気温や水温が高い季節は炊く前に水を交換すると美味しく炊きあがります。
水を交換する際は捨てる水と同量の水を入れ替えてください。

炊込みみごはん



※写真はイメージです。

※米の質・種類、ガスコンロや電子レンジの機種等により、炊飯時間や水分量が多少異なるので、何度かお試しになり、お好みの炊き加減をお楽しみください。

※ガスコンロは中火以下で使用してください。

※750Wを超える出力の電子レンジでは使用できません。本製品の特性上、高温になると破損する場合があります。

材料

白米……………1合(180ml)	油揚げ……………1/2枚			
水……………210ml	鶏もも肉……………40g			
ごぼう……………10cm(20g)	A <table><tr><td>酒……………大さじ1</td></tr><tr><td>しょうゆ……………大さじ1/2</td></tr><tr><td>塩……………小さじ1/2</td></tr></table>	酒……………大さじ1	しょうゆ……………大さじ1/2	塩……………小さじ1/2
酒……………大さじ1				
しょうゆ……………大さじ1/2				
塩……………小さじ1/2				
しいたけ……………1枚				
にんじん……………20g				

ガスコンロでの作り方

- ①白米を洗ってザルに上げ、水気を切ります。
- ②ボール等に①と、水を入れ、30分以上浸します。
(気温や水温の低い季節は1時間以上)
- ③ごぼうは細めの笹がきにし、さっと水でさらしてザルに上げます。しいたけは薄切り、にんじん、油揚げは3cm程度の長さの千切りにします。鶏もも肉は1cm角程度に切ります。
- ④②にAを加えてよく混ぜ、本体に入れ、③をまんべんなく乗せ、中蓋と上蓋をし、中火で12分程度加熱します。
- ④加熱後、そのまま15分程度蒸らし、しゃもじ等で混ぜます。
※再度蓋をして5分程度蒸らすとより美味しくなります。

ポイント

水が沸騰してきたら上記の時間にかかわらず、3~4分程度後に火を止め、15分程度蒸らします。

沸騰中、水滴が噴き出すことがありますので、気になる場合は弱火にして8~10分程度後に火を止めて20分程度蒸らしてください。
(土鍋は蓄熱性が高いので、徐々に噴き出す量が減っていきます。)

電子レンジでの作り方

- ①白米を洗ってザルに上げ、水気を切ります。
- ②ボール等に①と、水を入れ、30分以上浸します。
(気温や水温の低い季節は1時間以上)
- ③ごぼうは細めの笹がきにし、さっと水でさらしてザルに上げます。しいたけは薄切り、にんじん、油揚げは3cm程度の長さの千切りにします。鶏もも肉は1cm角程度に切ります。
- ④②にAを加えてよく混ぜ、本体に入れ、③をまんべんなく乗せ、中蓋と上蓋をし、電子レンジ(500W)で14分程度加熱します。
- ④加熱後、そのまま15分程度蒸らし、しゃもじ等で混ぜます。
※再度蓋をして5分程度蒸らすとより美味しくなります。

ポイント

600Wで調理する場合は加熱時間を約9割に調節してください。
700Wで調理する場合は加熱時間を約8割に調節してください。

お粥



※写真はイメージです。

※米の質・種類、ガスコンロや電子レンジの機種等により、炊飯時間や水分量が多少異なるので、何度かお試しになり、お好みの炊き加減をお楽しみください。

※ガスコンロは中火以下で使用してください。

※750Wを超える出力の電子レンジでは使用できません。本製品の特性上、高温になると破損する場合があります。

材料 (茶碗軽く2杯分)

白米 ……………0.5合(90ml)

水 ……………400ml

ガスコンロでの作り方

- ①白米を洗ってザルに上げ、水気を切ります。
- ②ボール等に①と、水を入れ、30分以上浸します。
(気温や水温の低い季節は1時間以上)
- ③本体に②を入れ、中蓋と上蓋をし、中火で10分程度加熱し、更に弱火で10分程度加熱します。
- ④加熱後、そのまま10分程度蒸らし、しゃもじ等で混ぜます。

ポイント	水が沸騰してきたら上記の時間にかかわらず、吹きこぼれない程度の弱火で10~15分程度加熱し、10分程度蒸らします。
------	---

電子レンジでの作り方

- ①白米を洗ってザルに上げ、水気を切ります。
- ②ボール等に①と、水を入れ、30分以上浸します。
(気温や水温の低い季節は1時間以上)
- ③本体に②を入れ、中蓋と上蓋をし、電子レンジ(500W)で8分程度加熱し、更に電子レンジ(200W)で10分程度加熱します。
- ④加熱後、そのまま10分程度蒸らし、しゃもじ等で混ぜます。

ポイント	600Wで調理する場合は加熱時間を約9割に調節してください。 700Wで調理する場合は加熱時間を約8割に調節してください。 200Wの設定が無い場合は解凍モードでお試ください。
------	--