



土鍋での ご飯の炊き方

簡単！
火加減の調整いらず

じっくり芯からふっくら！
赤外線効果
(通常の鍋の3倍以上)

多彩！
煮込み料理にも

可塑性に優れた陶土
(土がしっかりと繋ぎ合わさり、形を保つ力が強い)
温かみのある表情

一枚蓋の
中で熱が対流
しやすい鍋の深さ



〒529-1851 滋賀県甲賀市信楽町長野 645
tel : 0748-82-0528 ・ 090-8570-5014
mail : info@kamamoto.co.jp fax: 0748-82-1908
<http://www.kamamoto.co.jp/>



ご使用になられる前に 必ずお読みください。

そのままご使用頂きますと、水漏れする恐れがありますので、必ず最初にお粥を炊いて下さい。

- ① 鍋の8分目くらいまで水を入れ、水量の1/5の米(またはお椀1杯分くらいの炊いたご飯)を入れて、吹きこぼれないように弱火で沸騰させて下さい。
- ② 煮上がったら火を止め、冷めるのを待ってお粥を取り出し、水洗いして下さい。
お粥はお召し上がり頂けます。
- ③ ご使用頂く前に、鍋底に水気がないことを確認の上、ご使用下さい。
- ④ ①～③を実施されても尚、煮えが悪かったり、水漏れがある場合は再度、お粥を炊いて下さい。



お粥の炊き方

お米からじっくりコトコト炊いたお粥。
甘みがあり身体が温まります。

全粥の場合 : お米1:お水5 [米1合(180cc) + 水(900cc)]

1. 中～強火にかけ、ふつふつと沸くまで蓋をせずに鍋の温度を上げます。
2. 鍋に白い泡が沸いてきたら、鍋底から米粒をはがすように、おたまで混ぜます。
鍋にお箸を渡して蓋をした状態で、弱～中火で約30分、コトコト煮込みます。
3. 鍋全体をゆっくり混ぜ、火を止め、蓋をして5～10分蒸らします。お好みで塩で味を整えます。



お取扱上のご注意と お手入れ方法

❗ 火傷にご注意下さい
加熱中や調理後の土鍋は大変熱くなっています。

❗ よく乾かして下さい
使用後はよく洗い、しっかりと乾燥させてから収納して下さい。乾燥が不十分ですとカビの原因となります。

❗ ひび割れにご注意下さい
・熱くなった土鍋を急冷しないでください。ひび割れの原因となる場合があります。
・後片付けの際に、水桶につけておくなどのつけおき洗いは厳禁です。
・水分が土鍋のお尻にしみ込んだまま火にかけるとひび割れの原因になる場合があります。
・もし、つけおき洗いをされた場合は、完全に乾燥させてからご使用ください。
・水分を含みますと強度が減少しますが、完全に乾燥すると元の強度まで回復します。

❌ HI は対応していません

❌ 揚げ物はしないで下さい
天ぷらやフライ等の揚げ物には危険ですので絶対に使用しないで下さい。火事になる恐れがあります。

❌ 引きずらないで下さい
底面の処理をしておりますが、傷がつくことがありますので、テーブルなどの上で引きずらないで下さい。気になる方は鍋敷きをご使用下さい。

白いご飯の炊き方 (1~3 合炊きの場合) ※IH は対応していません。



1. 土鍋を洗い、お米と水を入れ、**約20分**間浸しておきます。
できれば**1時間**ほど浸すのがお勧めです。
2. ガスコンロで強火にかけます。
水量は人差し指の**第一関節**が目安。
3. 1合の場合は7分、
2,3合の場合**約8~10分**程度で
(火力によって異なります)
炊上がりますが、そのままの状態
で**約1分**間炊上げます。
4. 弱火にして4分後、
火を止めます。
*炊上げ時間を**1~2分**延ばすと、**香ばしい”おこげ”**ができます。
5. 火を止めてから**10~20分**蒸らす
と出来上がります。

普通の場合 お米**1**:お水**1.1**

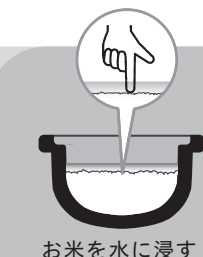
米1合 (180cc) + 水 (200cc)

米2合 (360cc) + 水 (400cc)

米3合 (540cc) + 水 (600cc)

固めの場合 お米**1** : お水**1**

柔らかめの場合 お米**1** : お水**1.2**

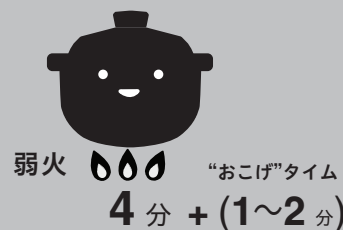


お米を水に浸す
少なくとも **20分**

冷たい水から
炊くのがお勧め
ゆっくり均等に中まで
吸水できて、ふっくら、
甘みが引き出されます。



強火 **7~10分 + 1分**
炊上がりからの炊上がり



弱火 **4分 + (1~2分)**
“おこげ”タイム



火を止めて**蒸らす**
10~20分

*お米の種類や新米・古米によって炊上りに若干差が出ます。炊上げ時間、水加減などでお好みの炊上りに合わせて調節して下さい。

玄米ご飯の炊き方 (1~3 合炊きの場合)

1. お米を研ぎ、**約12時間**間浸し、
炊く直前に水を入れ替え、
お米の**1.3倍**の水を入れる
2. ガスコンロで中火にかけます。
3. 1,2合の場合は25分、
3合の場合**約30分**程度で
(火力によって異なります)
炊き上がり、火を止めます。
4. 火を止めてから**20分**蒸らす
と出来上がります。

普通の場合 お米**1**:お水**1.3**

米1合 (180cc) + 水 (280cc)

米2合 (360cc) + 水 (570cc)

米3合 (540cc) + 水 (860cc)

固めの場合 お米**1** : お水**1.2**

柔らかめの場合 お米**1** : お水**1.5**



お米を水に浸す
12時間



中火 **25~30分**



火を止めて**蒸らす**
20分