

# お米を研がずにおいしく炊ける理由

ぬかは、袋の小さな穴から袋の外に排出され、袋の外で大きく膨らみます。膨らんだぬかは袋の中に戻らないので、ぬかを取る(=米を研ぐ)必要がないのです。  
お米が袋の容積まで目一杯に膨れ、余分な水分を含まないよう作用し、満足できる食味で仕上がりります。



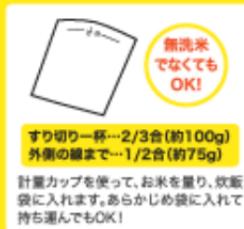
災害時に



アウトドアに

## 防災 米炊き袋の使い方

### 1 米の計量



すり切り一握…2/3合(約100g)  
外側の線まで…1/2合(約75g)

計量カップを使って、お米を量り、炊飯袋に入れます。あらかじめ袋に入れて持ち運んでもOK!

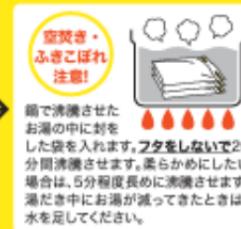
### 2 竹串留め



上孔…2/3合のときに留める  
下孔…1/2合のときに留める

袋の上部を折り返して二重にし、重ねた孔に竹串を通して袋の口を留めます。

### 3 湯だき



鍋で沸騰させたお湯の中に封をした袋を入れます。フタをしないで20分間沸騰させます。柔らかめにしたい場合は、5分程度長めに沸騰させます。湯だき中にお湯が減ってきたときは、水を足してください。

### 4 蒸らし



加熱を止め、鍋のお湯を捨てるか、別の容器に移し、フタをして5~10分間、蒸らします。

### 5 出来上がり



袋が少し冷めた後、袋から竹串を抜き取り、ごはんと取り出しあてお召し上がりください。袋は器の代用にもなります。

### 一言アドバイス

- よりおいしくいただくには、お米を袋に入れて水道水を流しながら手もみをしてください。
- 湯だきの時は、フタをしないでください(フタをすると多少か臭くなります)。
- 冷えてしまっても、5~10分間程度、再び湯だきをすれば大丈夫!
- ぬかの混じったお湯でも繰り返し使用えます(3回程度)。



### △ 警告

- 炊飯袋を沸騰したお湯の中に入れる時、鍋のお湯を流す時、熱い鍋から炊飯袋を取り出す時には、やけどをしないように十分に注意してください。

### △ ご使用上の注意

- 電子レンジ、オーブン、トースターに入れて使用しないでください。袋が溶ける恐れがあります。
- 使用済みの炊飯袋の再使用はおすすめできません。袋の使い方や保存方法によっては、食品衛生上問題になる恐れがあります。
- 炊いたごはんは出来るだけ早くお召し上がりください。
- 炊飯袋の開口部は、強く引っ張ったりしないでください。袋が破ける恐れがあります。

### 後始末

炊飯袋は燃やしても有毒ガスの発生はありません。  
不要となった炊飯袋は、持ち帰って「燃えるゴミ」としてお捨てください。使用済みの袋は、生ゴミの水切りネットに最も適です。

品質表示  
材質：ポリエチレン不織布

本商品は東洋紡の開発した技術を用いた商品です。  
PAT-3024672

■販売元  
株式会社 新越ワークス

UNIFLAME 事業部

本社：〒259-0223 新潟県燕市中野1011  
TEL:020-616-83981 FAX:020-616-83655  
新潟支店：〒941-0024 新潟市西区片山2-1-1  
TEL:020-3144-6311 FAX:020-3144-6310

ユニフレーム  
[www.uniflame.co.jp](http://www.uniflame.co.jp)



No.6630228  
防災 米炊き袋  
  
4 989083 663028

MADE IN JAPAN

■販売  
ヤマヤ物産有限公司

〒930-1118 富山県高岡市戸出東町36-10  
TEL:0766-63-4717 FAX:0766-63-4727