

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に作用し、満足できる食味で仕上がります。



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



無洗米
でなくても
OK!

すり切り一杯…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 湯だし

空焚き・
ふきこぼれ
注意!



鍋で沸騰させたお湯の中に封をした袋を入れます。フタをしなくて20分間沸騰させます。柔らかめにした場合は、5分程度長めに沸騰させます。湯だし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、ごはんを取り出してお召し上がりください。袋は薪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、フタをしなくてください(フタをすすると多少ぬか臭くなります)。
- 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!
- ぬかの温まったお湯でも繰り返し使えます(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、オープン、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も最適です。

品質表示

材質/ポリエステル不織布

本商品は東洋紡の開発した技術を用いた商品です。
PAT.3024672

製造所

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

販売所

株式会社 新越ワークス

UNIFLAME事業部

本社:〒959-0223 新潟県南蒲原市南1011
TEL:0256(63)4651 FAX:0256(63)4653
本拠地:〒950-0001 新潟県新潟市東区
東京支店:〒102-0074 東京都千代田区丸の内4-3-15
TEL:03(3264)4311 FAX:03(3264)4310

ユニフレーム 株式会社

www.uniflame.co.jp



No.663026
防災 炊飯袋



4 989083 663026

MADE IN JAPAN