

Step 1 おいしく食べたいお米のヒミツ



収穫した年の12月31日までに
精米・包装されたお米*を指す

*食品表示法の商品表示基準による

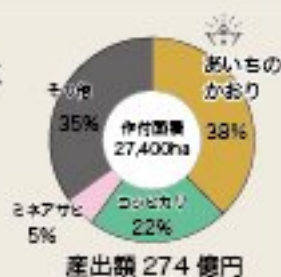
愛知のお米 豆知識

愛知県で作られている代表的な
品種と特徴 (2020年)

あいちのかおり
大粒で、つやと粘りのバランスが最適。
しっかりとした食感が人気の品種。

コシヒカリ
粘り、甘みのバランスが良く
冷めても美味しい。

ミネアサヒ
抜群のつやと、爽やかな
のどろろが特徴。
主に中山間地域で栽培。



引用: JAグループ愛知 <https://www.chuaidh-jac.or.jp>

保管は冷暗所と密閉容器が重要



ポイント
冷暗所

精米後は時間経過とともに、表面の脂肪が酸化。それに伴い味が落ちる。
7~10度以下で保存すると、脂肪の酸化を防ぎ害虫効果も期待できる。

ポイント
密閉容器

米はニオイが付きやすいので、それを防ぐ。同時に防虫効果も期待できる。
米の袋には通気のために穴が開いている。未開封であっても袋のままの保管は避ける。

※写真・イラストはイメージです

Step 2 おいしく食べたいお米のヒミツ

おいしいご飯の炊き方

- 1 米を正確に計る。
- 2 最初はたっぷりの水で米を素早くすすぎ、次に少量の水で濁りをさっと流す。
- 3 正確に計った水に米を浸す。夏場は30分、冬場は60分程度がオススメ。
- 4 炊飯器にセットし、スイッチを入れて炊く。
- 5 蒸らしたらすぐ、蓋の底からお米をはがすようにほぐす。余分な水分を飛ばし、味を均一化させたら完成。



メーカー株式会社公式チャンネル \ チャンネル登録 & 高評価もお願いします /

YouTube 絶賛配信!

栄養満点レシピ、家族を応援する時短レシピや楽しいアイデアがいっぱい!



女優や声優として活躍中の
木下あゆ美さんに
ご出演いただきました!



テレビドラマ
『特捜戦隊デカレンジャー』
『怒み本編』
『獣電戦隊キョウリュウジャー』
メーカーキッチン 検索
メーカーキッチン/家族応援キッチン

※写真・イラストはイメージです