

# M-クイジーン 電子レンジ ライスクッカー

Joseph  
Joseph®

M-クイジーン 電子レンジライスクッカーをご購入いただきありがとうございます。ご使用前にこのご案内をお読みください。

## <ご使用方法>

本製品は、手軽にご飯が炊ける電子レンジ調理器です。レシピは裏面をご参照ください。

## <ご注意>

内容量が多い場合、吹きこぼれることがあります。炊飯は最大で付属の計量カップ 2 カップです。

加熱後は容器や内容物が非常に熱くなる場合がありますので、取り扱いには十分ご注意ください。

調理時間は目安です。電子レンジの仕様などによっても異なりますので、実際に調理をしながら加減してください。



# 簡単にご飯が炊ける！



## 白米



### <作り方>

- ①水きりかごに米を入れ、流水でとぐ。
- ②水をきった後、水きりかごと本体にセットし、水をたっぷり注いで30分以上浸水する。(冬場は浸水時間を長くすると良い。)
- ③浸水後、水をきり、再び本体にセットして分量の水を加えてフタをする。しゃもじでフタを固定し、600wの電子レンジで13分加熱する。
- ④電子レンジから取り出し、フタをしたまま10分蒸らしてできあがり。

### <材料>

米 1カップ(付属カップ)  
水 1カップ(付属カップ)+25cc



## ひじき、にんじん、油揚げのおこわ



### <作り方>

- ①水きりかごにもち米を入れ、流水でとぐ。
- ②水をきった後、水きりかごと本体にセットし、水をたっぷり注いで30分以上浸水する。(冬場は浸水時間を長くすると良い。)
- ③にんじんは皮をむき千切りにする。ひじきは水に15分浸し戻しておく。油揚げは熱湯を回しかけて表面の油をとり5mm幅に切る。
- ④②のもち米の水をきり、本体にセットする。分量の水、みりん、醤油を加えて全体を軽く混ぜ、③のをせる。フタをしてしゃもじでフタを固定し、600wの電子レンジで13分加熱する。
- ⑤電子レンジから取り出し、フタをしたまま10分蒸らしてできあがり。

### <材料>

もち米 1カップ(付属カップ)  
水 1カップ(付属カップ)  
みりん 大さじ1  
醤油 大さじ1と1/2  
にんじん 1/3本  
乾燥ひじき 大さじ1  
油揚げ 1/2枚



※電子レンジの仕様などによって加熱時間が変わる場合があります。

※加熱後は製品や内容物が非常に熱くなる場合がありますので、取り扱いには十分ご注意ください。