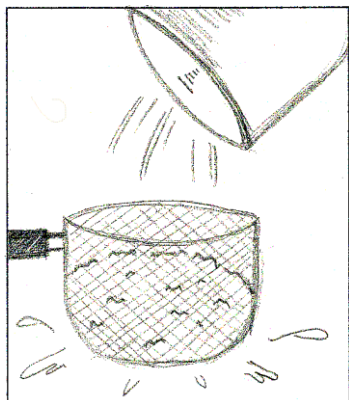
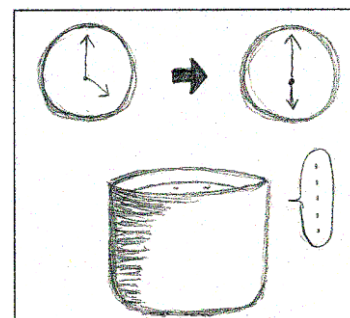


### 1・研ぐ時は素早くサッと♪

- ◎はじめの一回はサッと表面のヌカを洗う程度で水を流してください。更に、この時に軟水を使うと弾力のあるご飯に仕上がります。  
(軟水は、水の分子の固まり(クラスター)が小さいので、浸透しやすいのです。)  
お米ははじめの水を良く吸いますので、のんびりしているとヌカくさいお米になります。
- ◎その後2・3度水を取替え軽く洗ってください。  
(『江戸の米蔵』は、精米を丁寧に行っておりますので、強く研ぐ必要はありません。)

### 2・浸ける事でふっくら♪

- ◎浸水時間は【暑いこの時期は30分程】が目安です。
- ◎水温によって浸透時間が異なります。
- ◎きちんと水に浸ける事で弾力のあるお米が出来上がります。



### 3・浸けた後はザルにあげて水切り♪

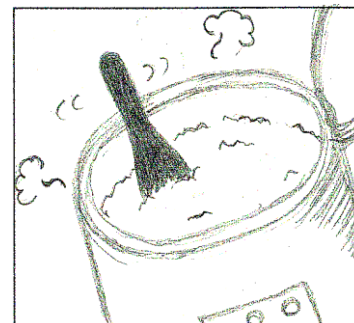
- ◎水に浸ける事で、酵素が活性し不純物(残留農薬・糠臭・アクなど)を排出してくれます。
- ◎浸けている間の水温上昇で細菌の増殖などもあり、ザルにあげることで、お米に付着した不純物を取り除くことができます。  
※ その不純物がお米の味を落とす原因の一部です。
- ◎浸けたままの水で炊かず、ザルにあげて5分程の水切りで、さらに綺麗で美味しいお米が炊けます。  
※ 浸水・水切りは美味しいお米を炊く為、セットでやるべき事です♪

### 4・水加減は季節や品種で変えましょう♪

- ◎生米の1.2倍~1.4倍ぐらいの水加減が目安です。
- ◎季節やお米の品種・保存状態で水加減を変えてください。釜のメモリに頼るといつも上手に炊けるとは限りません。お好みの硬さに少しずつ調節していきましょう。  
※ 暖かい時期から少しずつ水を増やす感じで...

### 5・蒸らしてほぐして美味しいご飯♪

- ◎炊き上がった後に大事なのが【むらし・ほぐし】です。
- ◎火が止まってもお米の芯まではまだ水分がいきわたっていません。  
むらす事で芯までいきわたります。
- ◎その後無駄な水分を飛ばすためほぐします。ほぐすことでお米にマクができ旨みが増します。これで美味しいご飯の出来上がりです♪  
※ 炊飯器によっては蒸らした後に終了♪を知らせる種類もあるので、その場合はすぐにほぐしましょう。そのままにしておくと、蒸れ固まって美味しさが落ちてしまいます。



本店  
一筆米専門店 PREMIUN  
「江戸の米蔵」  
<http://www.komegura.jp/>

楽天支店  
一筆米専門店  
「江戸の米蔵」  
<http://www.rakuten.co.jp/komegura/>

Yahoo!支店  
一筆米専門店  
「江戸の米蔵」  
<http://store.yahoo.co.jp/komegura/>