

お米小分けパックQ&A よくある質問まとめ



賞味期限ってどれくらいなの？
保存方法は？

米トレーサビリティ法により賞味期限や消費期限の表示義務はございませんが、美味しく召し上がっていただくには、精米から2～3ヶ月以内がおおすすめです。



1回でどれくらいの量が炊けるの？

こちらの小分けパックは無洗米で内容量は140 gです。炊飯後は約300 gとなります。コンビニおにぎりで、およそ3個分のご飯になります。

※おにぎりの具材の重さは除く



美味しく炊くコツはありますか？

無洗米はかために炊き上がることがあります。夏季は30分、冬季は60分を目安に十分に吸水させてください。また、柔らかめに炊き上げたい場合にはお好みで水量を追加してください。炊き上がり後に蒸らして、しゃりきり(しゃもじで混ぜる)をすることで、よりふっくらと仕上がります。



使い方・炊飯動画はこちら



北海道のお米を
食卓へ



有限会社ヤマキュウすすき物産



北海道産米のご紹介

ゆめぴりか

あっさり ★★★★★★ もちり
かため ★★★★★★ 柔らかめ

味の濃い肉料理や
洋食にオススメ

甘い香りと強い粘りがあり
もちりとした食感

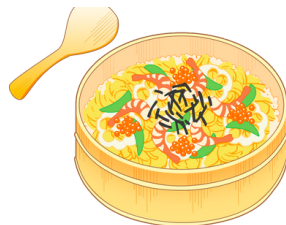


ななつぼし

あっさり ★★★★★★ もちり
かため ★★★★★★ 柔らかめ

冷めても美味しく
お寿司やおにぎり
和食にオススメ

やさしくあっさりとした甘さ
しっかりとした食感



無洗米で
米研ぎ
いらす

カップにすりきり 1 杯分の水で丁度の炊き上がり！



1 カップのフィルムをはがしてお米を
お釜に入れます

2 空の容器にすりきり 1 杯分の水を
量り入れます



- ✓ カップの水量に合わせたお米の量が入っているため、炊飯器のメモリに合わせて炊飯すると炊き上がりの加減が変わる可能性があります。
- ✓ 柔らかめの炊き上がりにしたいときは、お好みに合わせて水量を増やしてください。

3 夏季は30分、冬季60分を目安に、お米に十分に吸水させて
ください

- ✓ 透き通っていたお米が白色になるまで待ちます



4 「炊飯」ボタンを押し、炊き上がるのを待ちます



- ✓ 炊飯後の蒸らしは使用中の炊飯器の性能をお確かめの上、行ってください。
- ✓ 蒸らし機能がない場合は炊き上がり後に10分待ちます

5 ご飯をしゃもじで、ご飯の粒をつぶさないよう
優しく上下に混ぜ、ふっくらさせて完成です

