

水加減ガイドー覧

SOUYI®
釜の土鍋

※白米の場合、付属の米用カップと水用カップの比率は1:1がおすすめです。

内容		お米の量	水の量	
白米	1. 通常の白米	合数	ご飯(標準) 最も美味しいゾーン	プロがやる こだわり
		米：1 合 /180ml	水：200ml	同じ水の量の比率に従っても ここで差が出ます ▼ ①浸水時間 ・夏 30 分 ・冬 60 分 ※浸水時間が不足すると、 芯が残ることがあります ②水量の微調整 ・新米→水 -5~-10ml ・古米→水 +10ml ③土鍋ご飯の蒸らし ・炊飯後 10 分
		米：2 合 /360ml	水：400ml	
		米：3 合 /540ml	水：600ml	
		米：4 合 /720ml	水：800ml	
	2. 新米の水調整： -5 ~ -10ml	米と水の比率	1：1.2 ~ 1.25	
雑穀米	3. 古米の水調整： +10ml	特徴 (水 ±10ml でかなり変わる)	・甘み ・粘り ・粒感のバランス ・土鍋ではこの状態が 最も美味しい	
	4. 無洗米の水調整： +5~10ml			
玄米	雑穀少なめの場合 白米+雑穀を少量混ぜる (雑穀大さじ 1~2)	米：1 合 /180ml	水：180~205ml	—
		米：2 合 /360ml	水：360~410ml	
		米：3 合 /540ml	水：540~615ml	
		米：4 合 /720ml	水：720~820ml	
		米と水の比率	1：1.2 ~ 1.3	
	雑穀多めの場合 白米+雑穀 30% 以上	米：1 合 /180ml	水：205~240ml	市販の雑穀米： 水量は+10~20ml が目安 雑穀の種類による水量調整 ・押し麦：水を多めにする ・黒米：色は出やすいが、 水量は標準程度 ・キビ・アワ：少し多めにする
		米：2 合 /360ml	水：410~480ml	
		米：3 合 /540ml	水：615~720ml	
		米：4 合 /720ml	水：820~960ml	
		米と水の比率	1：1.3~1.5	
お粥	通常のお粥	お粥タイプ	標準	土鍋で美味しくするコツ ・しっかり浸水 30~60 分 ・混ぜすぎない、 ・最後に塩ひとつまみ、 甘みが一気に出る
		米：0.5 合 /90ml	水：400ml 前後	
		米：1 合 /180ml	水：800ml 前後	
		米と水の比率	1：5	

カマノ土鍋炊飯器で美味しいご飯を炊くには、正しい炊き方はお米とお水の計量が重要です。

付属の水用カップを使用しない場合は、
必ず上記の米と水の比率に従ってください。

正しい炊き方
詳細はこちらへ



美味しいご飯を炊くポイント

この度は、弊社製品をご購入いただき、ありがとうございます。
美味しいご飯を炊くための大切なポイントを以下にご紹介します。

土鍋は焼き物ならではの個性があるため、水位線は設けておりません。
裏面の「水加減ガイド一覧」を参考に付属のカップで丁寧にお米と水を量ってください。
土鍋ならではの美味しいごはんをお楽しみいただければ幸いです。

失敗しない美味しいご飯を炊く3つのポイント

1 お米をすりきりではかる



付属の米用カップでお米をすりきりで正確にはかります。
※米用カップすりきり1杯＝1合

2 しっかり水切り



洗米後は、ザルを使って水を切ります。

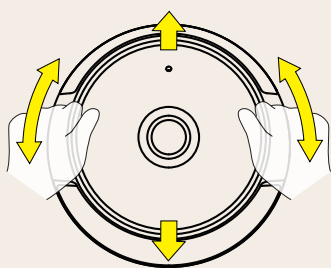
3 水加減と浸水



付属の水用カップで水を正確にはかり、30分～1時間ほど浸水させます。
白米1合に水1杯が目安です。
(裏面の一覧表参照)

土鍋を正しく設置して【加熱不良】や【炊飯不良】を防ぐ

1



土鍋を両手で軽く動かし、本体の中央に設置します。

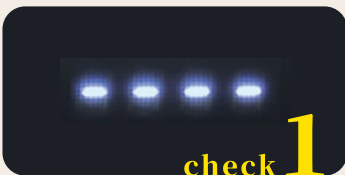
2



土鍋と加熱プレート
水平するように

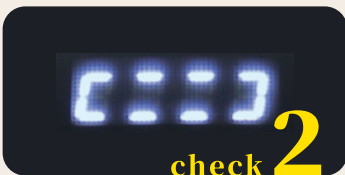
接触が不十分だと、
生炊けや芯が残る原因になります。

表示パネル内容を確認する



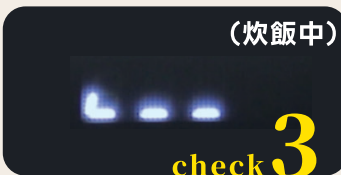
横棒表示のとき(待機状態)

- ・電源プラグを挿して通電したとき
- ・本体に釜をセットしたとき
- ・炊飯が完了したとき
- ・取消ボタンを押したとき



四角形表示のとき

- ・「土鍋ご飯」または「炊込ご飯」モードを選択したとき
- ※「2合製品の早炊きモード」の場合も、同じ表示になります。



くるくる回る表示のとき

- ・「土鍋ご飯」または「炊込ご飯」モードで炊飯中のとき
- ※「2合製品の早炊きモード」の場合も、同じ表示になります。



時間表示のとき(残り時間)

- ・炊き上がりの約10分前から、残り時間のカウントダウンが始まります。
- ・予約をした場合は、予約が開始されるまでの時間を表示します。