

# 早炊き加工米

業務用

COOK RICE



早炊き加工米  
うるち米

早炊き加工米  
もち米

● 特殊な加工処理をしたお米です  
弊社独自の加工技術で製造しています。

● 短時間で簡単に調理できます  
洗米・浸漬が不要で短時間で調理が出来ます。

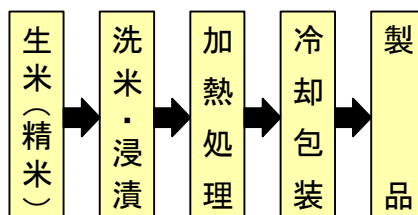
● 色々な調理器具で調理できます  
炊飯器以外の調理器具でも調理が出来ます。

● 調理後に硬くなりにくいです  
調理後のご飯が硬くなりにくい特徴があります。

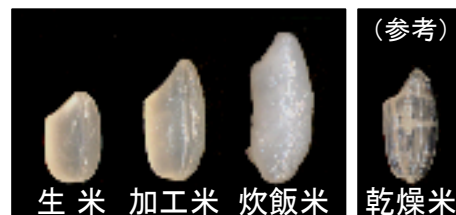
● 原材料はお米だけです  
原材料には添加物等を一切使用していません。

## 水分の多いアルファ化米です

早炊き加工米は独自製法により、水分値が30%程度(うるち米の場合)の状態です。一般的なアルファ化米の水分値が10%程度に対して、水分を多く含ませることで既存のアルファ化米(乾燥米)より美味しさを向上させる事ができます。



早炊き加工米の製造工程



早炊き加工米の外観



白飯  
(うるち米)



釜めし  
(うるち米)



炒飯・ピラフ  
(うるち米)



おこわ  
(もち米)



おはぎ  
(もち米)



リゾット  
(もち米)

## ●●● うるち米の調理方法（白飯の場合） ●●●

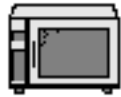
### スチームパクションの場合

セイロや蒸しナベでも炊飯できます

- ①早炊き加工米（うるち米）  
1kgと水900ccを  
パットに入れます  
【脱酸素剤を取り除く】



- ②蒸します  
蒸し時間：約20～25分



- ③出来上り  
よく混ぜてください  
出来上り量：約1.9kg



### 炊飯器の場合

マイコン制御付き炊飯器では炊飯できません

- ①早炊き加工米（うるち米）  
1kgと水1000ccを  
釜に入れます  
【脱酸素剤を取り除く】



- ②炊飯します  
炊飯時間：約18分



- ③軽く混ぜます



- ④蒸らします  
蒸らし時間：5分  
【蒸らしは省略しても良い】



- ⑤出来上がり  
出来上り量：約1.9kg



### 電子レンジの場合

炊飯量や電子レンジによって条件が異なります

- ①早炊き加工米（うるち米）  
**500g**と水550ccを  
ボールに入れます  
【脱酸素剤を取り除く】



- ②加熱します  
加熱時間：15分  
(500w)



- ③出来上がり  
よく混ぜてください  
出来上り量：約950g



※電子レンジで炊飯する場合は加工米500g  
で炊飯することをお勧めします

(750wの電子レンジを使用する場合)  
加工米500gに水600ccを加え15分加熱  
(1000wの電子レンジを使用する場合)  
加工米500gに水650ccを加え15分加熱

## ●●● もち米の調理方法（赤飯の場合） ●●●

### スチームパクションの場合

セイロや蒸しナベでも炊飯できます

- ①早炊き加工米（もち米）  
1kgと調味液500cc  
をパットに入れます  
【脱酸素剤を取り除く】



- ②蒸します  
蒸し時間：約25分



- ③豆を混ぜて出来上がり  
出来上り量：約1.6kg



専用の赤飯の素  
をご利用下さい

調味液：500g  
小豆：80g



### 炊飯器の場合

マイコン制御付き炊飯器では炊飯できません

- ①早炊き加工米（もち米）  
1kgと調味液500cc  
を釜に入れます  
【脱酸素剤を取り除く】



- ②炊飯します  
炊飯時間：約10分



- ③豆を混ぜます



- ④蒸らします  
蒸らし時間：5分



- ⑤出来上がり  
出来上り量：1.6kg



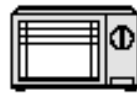
### 電子レンジの場合

炊飯量や電子レンジによって条件が異なります

- ①早炊き加工米（もち米）  
1kgと調味液500cc  
をボールに入れます  
【脱酸素剤を取り除く】



- ②加熱します  
加熱時間：11分  
(500w)  
※750wでは10分



- ③豆を混ぜます



- ④再度加熱します  
加熱時間：7分  
(500w)  
※750wでは7分



- ⑤出来上がり  
よく混ぜてください  
出来上り量：約1.6kg



## 他にも色々な設備で調理が可能です



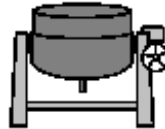
ガス炊飯器



蒸しナベ



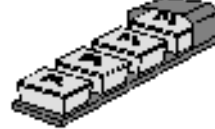
セイロ



二重釜



蒸気庫



炊飯ライン