



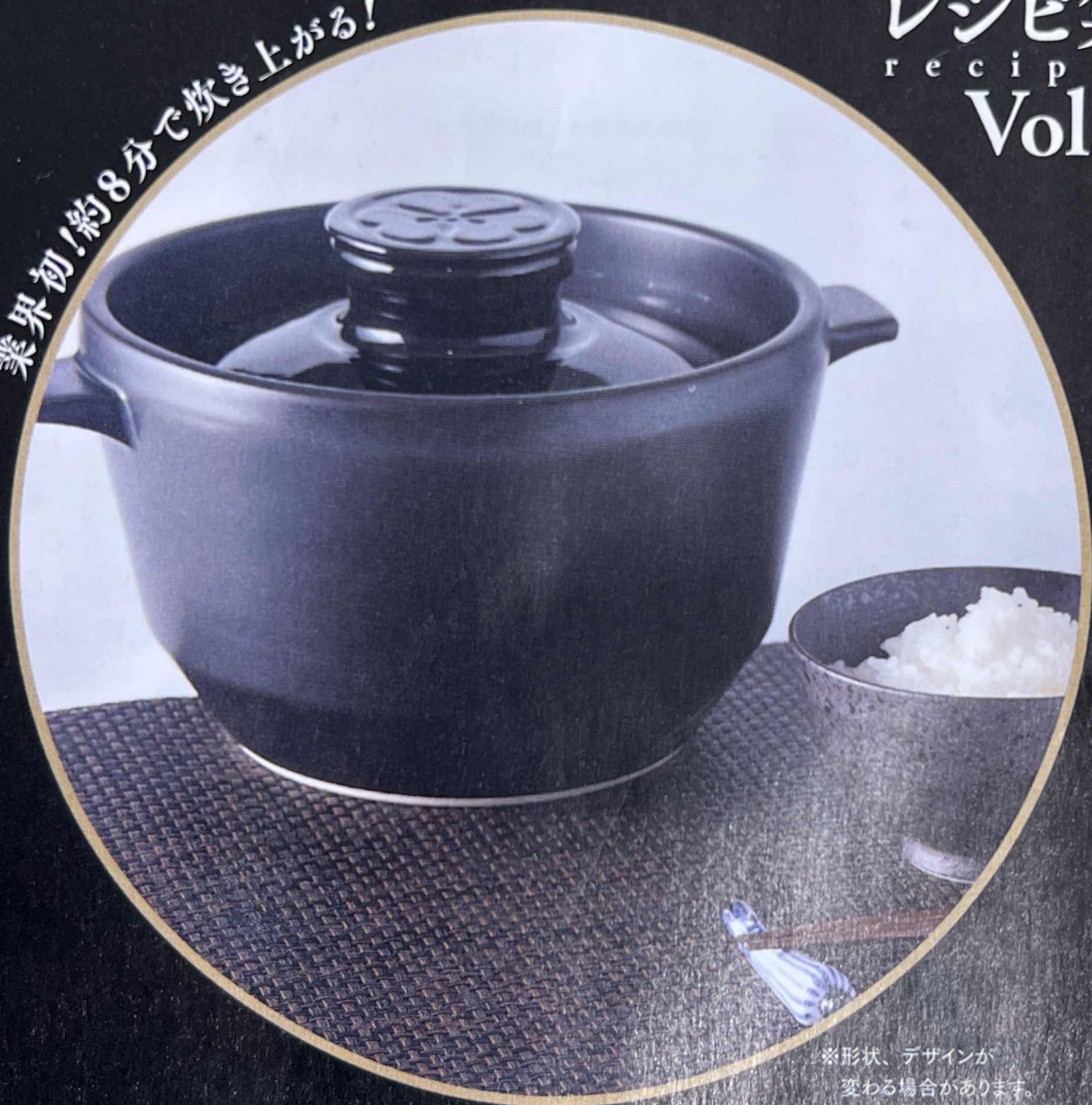
HACHI

直火・電子レンジ対応 CRC-2b

有田焼 究極のごはん鍋

レシピ集
recipes
Vol.1

業界初!約8分で炊き上がる!



※形状、デザインが
変わる場合があります。

究極のごはん鍋 CRC-2b



生産国：日本（有田焼）
材質：（本体）特殊耐熱陶器、（蓋・小蓋）磁器
対応熱源：（本体）直火、電子レンジ、オーブン、
ラジエントヒーター（蓋・小蓋）電子レンジ
※その他の熱源には使用できません。
耐熱温度：（本体）JIS規格350℃
耐冷温度：（本体・蓋・小蓋）-20℃
冷蔵・冷凍庫：使用可能
食器洗浄機、食器乾燥機：使用可能

■美味しさの3つのヒミツ

【ヒミツ1】

「究極のごはん鍋」は、従来の土鍋とは異なり、現代のライフスタイルに合ったモダンでシックなデザインであるだけでなく、**遠赤外線効果**をさらに向上させるために、特殊耐熱陶土に新開発の釉薬を施釉しています。これにより、お米の芯まで熱が通り、ふっくらしたごはんが炊き上がります。また、適度な厚みにより保温性が高く、火加減を調整する必要がありません。



【ヒミツ2】

蓋の「つまみ」に乗っている**小蓋**によって蒸気を閉じ込めるだけでなく、適度な圧力がかかり、蒸気の吹きこぼれや飛び跳ね防止にもなり、美味しいごはんを炊くことが出来ます。それだけではありません！ この「つまみ」に乗っている小蓋が、炊き上がりの合図を音で知らせてくれるので、「カタカタ」と音が鳴ったら火を止めるだけで、手間なく、火加減なく、吹きこぼれなく美味しく炊くことができます。※(特許)実用新案登録済



【ヒミツ3】

蓋の裏には**螺旋状の突起**が施されています。このことにより、蒸気を逃がさず蒸気の水滴がまんべんなくごはんに落ち、美味しく炊くことができます。※(特許)実用新案登録済



お米の研ぎ方

1. まずはじめに



お米は計量カップを使って人差し指ですり切り一杯にして、きっちり計りましょう。

2. 米を研ぐ



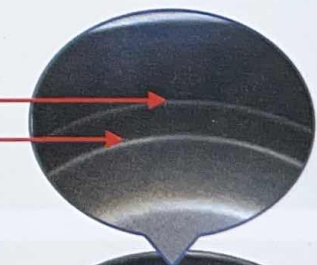
最初にお米に水を注ぎ1回かき混ぜてさっと捨てます。素早く行いましょう。米を研いで水を注いでぬかを洗い流します。その後は研がずに水を3~4回替えます。

3. 浸水



内側に目盛があります。ここまで水を入れてください。

2合
1合



研ぎ終わるとお米の合数に合わせて水を足し注ぎます。その後しばらく浸水させます。

夏場は約30分、冬場は約1時間浸水させましょう。

究極のごはん鍋 基本の炊き方 直火（カセットコンロ）の場合



炊く前に米を研いで、水を浸水させておく。夏は**30分**、冬は**1時間**が目安です。

<水量の目安>

- 1合炊き 水 約 200ml (下の線)
- 2合炊き 水 約 400ml (上の線)



1. ごはん鍋に蓋をして、蓋の中央に小蓋を乗せる。
火を点けて、火の強さを「強火」(※火の強さは写真程度)に調整する。



2. 沸騰するまで加熱する。
1合炊きの場合 約5～7分
2合炊きの場合 約6～8分
沸騰したら蓋の脇から吹き出す。
※火力などにより分数は異なります。



3. その後、小蓋が「カタカタ」と音がなったら、火を止める。(弱火にする必要なし)



4. 火を止めてから、蓋をしたまま、そのままの状態、約**15分**蒸らして出来上がり。「シャリきり」をしましょう。ご飯粒を潰さぬようシャモジでご飯を大きく混ぜてください。

究極のごはん鍋 基本の炊き方 電子レンジの場合



炊く前に米を研いで、水を浸水させておく。夏は**30分**、冬は**1時間**が目安です。

<水量の目安>

- 1合炊き 水 約 200ml (下の線)
- 2合炊き 水 約 400ml (上の線)

W数：600W



1. ごはん鍋に蓋をして、蓋の中央に小蓋を乗せる。

2. 沸騰するまで加熱する。
1合炊きの場合 約7～8分
2合炊きの場合 約9～10分

※気温などにより分数は異なります。



3. 電子レンジが曇ってきたら沸騰の合図。それから30秒～1分ほどしたら電源を切る。

4. 電源を切ってから、蓋をしたまま、そのままの状態、約**15分**蒸らして出来上がり。「シャリきり」をしましょう。ご飯粒を潰さぬようシャモジでご飯を大きく混ぜてください。

■ 電子レンジのワット (W) 数別の加熱時間

500w	600w	700w	900w
1分10秒	1分	50秒	40秒
2分20秒	2分	1分40秒	1分20秒

※レシピの加熱時間は目安です。食材などにより、加熱時間が変わりますので、時間を加減をしながら、加熱してください。

おかゆ

直火（カセットコンロ）で炊く場合



<材料>
白米 1合
水 300ml

<作り方>

1. ごはん鍋で米を研ぎ、水を入れ、蓋をして、30分～1時間浸水させる
2. 蓋の中央に小蓋を乗せて、中火で沸騰するまで（約8分）加熱する（小蓋がカタカタと音が鳴ったら、沸騰の合図）
3. 蓋を取ってから弱火で約5分加熱する
4. 箸で混ぜた後、蓋をして、火を止めて蓋をしたまま10分蒸らす



キノコのリゾット

直火（カセットコンロ）で炊く場合



<材料>
白米 1合
ベーコン 4枚（80g）
エリンギ 40g
マッシュルーム水煮 8個
玉ネギ 60g
オリーブ油 大さじ2
(A) 鶏がらスープの素 小さじ1
塩 小さじ1
熱湯 4カップ
(B) バター 大さじ2
こしょう 少々
粉チーズ、パセリ（乾燥） 適量

<作り方>

1. ごはん鍋で米を研ぎ、水を入れ、蓋をして、30分～1時間浸水させてから米をざるに上げる
2. ベーコンは1cm角に切り、玉ネギ、キノコ類はスライスする
3. ごはん鍋に、米と(2)を入れオリーブ油をからめる
4. (3)に、(A)を入れ、蓋をして、蓋の中央に小蓋を乗せて、強火で沸騰するまで（約6分）加熱する（小蓋がカタカタと音が鳴ったら、沸騰の合図）
5. 火を止めて蓋をしたまま15分蒸らし、(B)を入れる



豆ごはん

直火（カセットコンロ）で炊く場合



<材料>
白米 2合
水 400ml
豆 90g
塩 小さじ1

<作り方>

1. ごはん鍋で米を研ぎ、水を入れ、蓋をして、30分～1時間浸水させる
2. ごはん鍋に塩を加え、軽く混ぜ合わせ、えんどう豆を上を広げ、蓋をして、蓋の中央に小蓋を乗せる
3. 強火で沸騰するまで（約6分30秒）加熱する（小蓋がカタカタと音が鳴ったら、沸騰の合図）
4. 火を止めて蓋をしたまま15分蒸らす
5. ご飯粒を潰さぬようシャモジでご飯を大きく混ぜる



赤飯

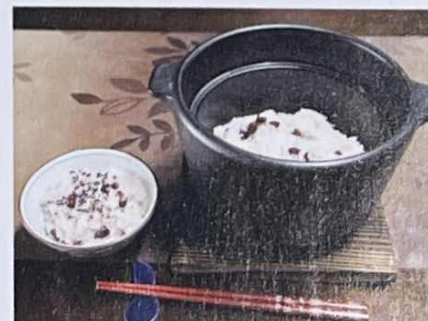
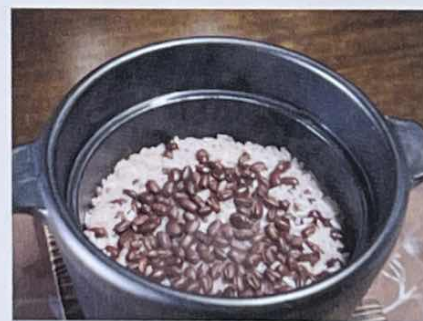
直火（カセットコンロ）で炊く場合



<材料>
もち米 2合
水 400ml（缶の煮汁と合わせる）
あずき（缶詰） 70g
塩、黒ゴマ 少々

<作り方>

1. 別のボウルでもち米を研ぎ、水を入れ、1時間程度浸水させる
2. ごはん鍋に、水気を切ったもち米と水とあずき、缶の煮汁を入れて混ぜる
3. 蓋をして、蓋の中央に小蓋を乗せ、強火で沸騰するまで（約7分～8分）加熱する（小蓋がカタカタと音が鳴ったら、沸騰の合図）
4. 火を止めて蓋をしたまま15分蒸らす
5. ご飯粒を潰さぬようシャモジでご飯を大きく混ぜる
6. 塩、黒ゴマをふる



松茸栗ごはん

動画はこちら



直火（カセットコンロ）で炊く場合



<材料>
白米 2合
水 400ml
松茸 1~2本
日本酒 大さじ1
薄口醤油 大さじ1
みりん 大さじ1

<作り方>

1. ごはん鍋で米を研ぎ、水を入れ、蓋をして、30分~1時間浸水させる
2. 松茸を薄く切る
3. 栗の皮を剥き、好みの大きさに切る
4. ごはん鍋に、調味料を入れてかき混ぜる
5. 松茸と栗を上に乗せて、蓋をして、蓋の中央に小蓋を乗せ、強火で沸騰するまで加熱する（小蓋がカタカタと音が鳴ったら、沸騰の合図）
6. 火を止めて蓋をしたまま 15分蒸らす
7. 炊き終わったら、松茸と栗をシャモジで全体的に混ぜる

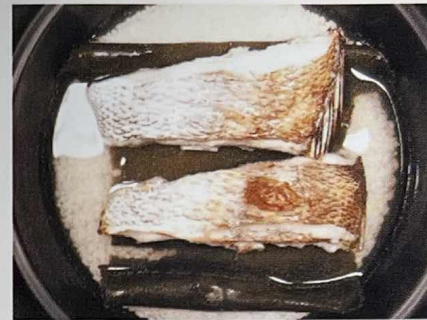


鯛めし

動画はこちら



直火（カセットコンロ）で炊く場合



<材料>
白米 2合
水 400ml
鯛の切り身 2切れ
昆布 1枚（約10cm）
薄口醤油 大さじ1
みりん 大さじ1

<作り方>

1. ごはん鍋で米を研ぎ、水を入れ、蓋をして、30分~1時間浸水させる
2. 鯛の両面に軽く塩をふる
3. グリルで鯛に焼き目をつける
4. ごはん鍋に、調味料を入れてかき混ぜる
5. 昆布と鯛を上に乗せて、蓋をして、蓋の中央に小蓋を乗せ、強火で沸騰するまで加熱する（小蓋がカタカタと音が鳴ったら、沸騰の合図）
6. 火を止めて蓋をしたまま 15分蒸らす
7. 炊き終わったら、鯛と昆布を取り出し、鯛の身をほぐして鍋に戻す
8. シャモジで全体的に混ぜる



鶏ごぼう飯

動画はこちら



直火（カセットコンロ）で炊く場合



<材料>

白米 2合、水 400 ml
鶏肉 150 g、ごぼう 75 g
にんじん 40 g、しめじ 40 g
日本酒 大さじ1
醤油 大さじ2
みりん 大さじ1
和風だし 小さじ1/2
塩 小さじ1/2

<作り方>

1. ごはん鍋で米を研ぎ、水を入れ、蓋をして、30分～1時間浸水させる
2. ごぼうとにんじんは、さがきする
3. しめじは、小房に分ける
4. 鶏肉は一口大に切る
5. ごはん鍋に、調味料を入れてかき混ぜる
6. 具材を上に乗せて、蓋をして、蓋の中央に小蓋を乗せ、強火で沸騰するまで加熱する（小蓋がカタカタと音が鳴ったら、沸騰の合図）
7. 火を止めて蓋をしたまま 15分蒸らす
8. ご飯粒を潰さぬようシャモジで全体的に混ぜる



炊き込みご飯

動画はこちら



直火（カセットコンロ）で炊く場合

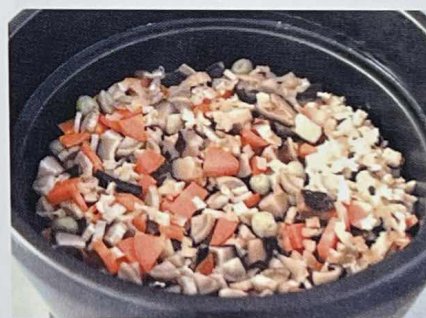


<材料>

白米 2合、水 400 ml
油揚げ 1枚、にんじん 40 g
椎茸 5枚、グリーンピース 40 g
日本酒 大さじ1
醤油 大さじ2
みりん 大さじ1
和風だし 小さじ1/2
塩 小さじ1/2

<作り方>

1. ごはん鍋で米を研ぎ、水を入れ、蓋をして、30分～1時間浸水させる
2. 具材を小さく切る
3. ごはん鍋に、調味料を入れてかき混ぜる
4. 具材を上に乗せて、蓋をして、蓋の中央に小蓋を乗せ、強火で沸騰するまで加熱する（小蓋がカタカタと音が鳴ったら、沸騰の合図）
5. 火を止めて蓋をしたまま 15分蒸らす
6. ご飯粒を潰さぬようシャモジで全体的に混ぜる



パエリア

直火（カセットコンロ）で炊く場合



<材料>

白米 2合、ハム 5枚
冷凍シーフードミックス 100g
赤パプリカ 1/2個
ピーマン 1個、玉ネギ 1/8個
水 400ml
オリーブオイル 小さじ2
パエリアの素
大正エビ 5個（大正エビの場合は背わたを取る）

<作り方>

1. ごはん鍋で米を研ぎ、水を入れ、蓋をして、30分～1時間浸水させる
2. 野菜とハムを1cmの小口切りにする
3. ごはん鍋に、パエリアの素を入れてかき混ぜる
4. 野菜・ハム・シーフード・オリーブオイル・エビを乗せて、蓋をして、蓋の中央に小蓋を乗せ、強火で沸騰するまで加熱する（小蓋がカタカタと音が鳴ったら、沸騰の合図）
5. 火を止めて蓋をしたまま15分蒸らす
6. 炊き終わったら、シャモジで全体的にまぜる
7. エビを一番上に乗せる



玄米

直火（カセットコンロ）で炊く場合

<材料>

玄米 2合（100%玄米）
水 400ml

<作り方>

1. ごはん鍋で米を研ぎ、水を入れ、蓋をして、3時間以上浸水させる
2. 蓋の中央に小蓋を乗せる
3. 強火で沸騰するまで加熱する（小蓋がカタカタと音が鳴ったら、沸騰の合図）
4. カタカタ音のあと、30分間弱火で炊く
5. 火を止めて蓋をしたまま15分蒸らす
6. ご飯粒を潰さぬようシャモジでご飯を大きく混ぜる



※鍋本体・蓋・小蓋は、それぞれ別売が可能です。

究極のごはん鍋 CRC-2b



【お問い合わせ先】

TEL：0955-46-2323

FAX：0955-46-2324

E-mail：info@daikei-arita.jp

究極のごはん鍋お取り扱い注意事項

(※必ず最初にお読みください。)

ご使用前に、必ず各部にヒビや欠けた箇所がないかの確認をお願い致します。異常があった場合は絶対に使用しないでください。ご購入後は必ず洗ってからお使いください。

【ご使用前に】

1. 最初にご使用になる前に、「米のとぎ汁」などのデンプン質を入れ、蓋をしないで弱火で10分ほど煮たててください。
2. 火を止めたら、鍋が冷めるまでそのまま放置してください。
3. 冷めたら、鍋をよく洗って、完全に乾くまで乾燥させてください。

【ご使用上の注意】

- ・直火、電子レンジ、オーブン、ラジエントヒーターに使用できます。**IH調理器には使用できません。**
- ・空焚きは絶対にしないでください。
- ・落とすと割れます。陶磁器製品ですので衝撃を与えると割れます。お取り扱いには十分にご注意ください。また、割れたりヒビが入ったりした場合は絶対に使用しないでください。
- ・水の中に浸け置きをしないでください。よく**乾燥した状態**で使用してください。また、使用しないときは、十分乾燥させてから保管してください。
- ・**やけどに注意してください。**調理中及び調理後しばらくは鍋と蓋が非常に熱くなっており、直接手に触れるとやけどをする恐れがあります。蓋を開けるときなど、取り扱う際には必ずミトンなどを使いやけどをしないよう充分にご注意ください！
- ・天ぷらやフライ等の揚げ物には絶対に使用しないでください。
- ・調理後の鍋をテーブルに置く際は、必ず鍋敷きを敷いてください。
- ・焦げ付いても洗いとれます。金属タワシなどでこすっても大丈夫です。
- ・ご飯の炊き方の分量や調理時間は目安にしてください。気温や米の品種などにより異なりますので、調整をしてください。
- ・一つずつ職人の手で製作しているため、色むらや釉薬の流れ等が出ることがあります。使用には全く問題はございませんので、安心してご使用ください。

【企画・制作】

有田焼 八右衛門室
株式会社 **大慶**
DAIKEI



〒849-4143 佐賀県西松浦郡有田町下山谷乙 1162-12

www.daikei-arita.jp

TEL 0955-46-2323