



お料理ノート

お客様ご相談センター

 **0570-011874**
ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00～17:00
月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

携帯電話・PHS・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)
でのお問い合わせ……………Tel (06)6356-2451

象印マホービン株式会社

NP-WT © ㊦ ㊧

圧力IH炊飯ジャー

極め炊き®
NP-WT10

ご飯メニュー

胚芽精米のご飯	4
麦混ぜご飯	4
みそかつ丼	5
五目ご飯	6
パエリア	7
ちらしずし	8
七草がゆ	9
かぼちゃのおかゆ	10
中華風玄米おかゆ	11
山菜おこわ	12
赤飯	13
豚ばら肉のおこわ	14
玄米の炊きこみご飯	15
きのこ入り肉巻きご飯	16
茶巾ずし	17
黒米のオーードブルラッカー	18

雑穀メニュー

そばろ入り雑穀巻きずし	19
たこと里芋のみそ雑穀ご飯	20
海鮮雑穀おかゆ	21
おもち入り雑穀おかゆ	22

かまど極めメニュー

おこげ八宝あんかけ	23
台湾風おこげかやくご飯	24
おこげビビンバ	25
おこげ風味のバジルライス	26

湯の子メニュー

湯の子	27
鶏団子入り赤米・黒米湯の子	28
酒粕湯の子	29
ミネストローネ湯の子	30
豆腐チゲ湯の子	31

【お料理ノートに記載している計量単位】

- 大さじ1=15mL ■小さじ1= 5mL
- 米の計量は付属の計量カップで行ってください。
白米・玄米・分づき米→「白米用」計量カップ…1カップ=約180mL(約1合)
無洗米・金芽米→「無洗米専用」計量カップ…1カップ=約171mL(約1合)

【具や調味料を加えて炊くとき】

- 具……小さめに切り、米の上に平らにのせて、混ぜないで炊いてください。
・量は、米の質量の30～50%にします。多すぎると、うまく炊けません。
・煮えにくい具は、下ごしらえをします。
- 調味料…だし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。米に直接調味料を加えたり、なべの底からよく混ぜない場合、焦げがきつくなったり、うまく炊けない原因になります。

【エネルギー(kcal)について】

人数・個数に幅がある場合は多いほうの人数・個数で算出しています。
例…4～5人分のときは「5人分」として1人分のエネルギーを算出

すべてのご飯メニューにおいて無洗米を炊くとき、
お米選択は **無洗米** を選択してください。

メニュー選択 は ◀ | ▶ キーで選択してください。

胚芽精米のご飯

319kcal/1人分

お米選択: メニュー:

材料(4~5人分)

胚芽精米※.....3カップ

作り方

1. 米は洗い、**白米** の水位目盛3まで水を入れます。
(胚芽精米は、胚芽がとれないように優しく手早く洗います。)
2. **お米選択** キーを押して を選びます。
3. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
4. **炊飯/再加熱** キーを押します。
5. 炊き上がったら、混ぜてほぐします。

※胚芽精米:

胚芽を残してぬか層を取り除いている米。特殊な精米技術で精米したもので、家庭用精米機では精米できません。お米屋さんで購入してください。



胚芽

麦混ぜご飯

302kcal/1人分

お米選択: メニュー:

材料(4~5人分)

米.....2²/₅カップ

押し麦.....3³/₅カップ

作り方

1. 米と押し麦は合わせて洗い、**白米** の水位目盛3まで水を入れます。(押し麦は軽くて流れやすいため、ざるを用意してそこへ水を流すようにすると押し麦が流れません。)
2. **お米選択** キーを押して を選びます。
3. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
4. **炊飯/再加熱** キーを押します。
5. 炊き上がったら、混ぜてほぐします。

●押し麦を混ぜる量は、炊飯量の20%までにしてください。押し麦の量が多いとうまく炊けない場合があります。

例) 1カップ炊飯のとき

- 白米 0.8カップ(4⁴/₅カップ)
- 押し麦 0.2カップ(1¹/₅カップ)

600kcal/1人分

お米選択: メニュー:

みそかつ丼



材料(4~5人分)

米.....3カップ
豚ヒレ肉.....280g
衣 { 小麦粉.....適宜
とき卵.....1個
パン粉.....適宜
揚げ油.....適宜
山椒.....適宜

A { みそ(八丁みそ・信州みそなど).....80g
酒.....大さじ3
砂糖.....大さじ3
水(またはだし汁).....大さじ4~5
土しょうがのしぼり汁.....小さじ1
青ねぎ(みじん切り).....大さじ1

作り方

1. 米は洗い、**白米** の水位目盛3まで水を入れます。
2. **お米選択** キーを押して を選びます。
3. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
4. **炊飯/再加熱** キーを押します。
5. 炊き上がったら、混ぜてほぐします。
6. 豚ヒレ肉は1人分が5切れになるように切り、小麦粉・とき卵・パン粉の順に衣をつけて180℃の揚げ油で揚げます。
7. なべにAを入れてあたためます。
8. 丼にご飯を入れ、6のカツを5切れずつ並べて7のみそだれを上からかけ、お好みで山椒をふりかけます。

五目ご飯

381kcal/1人分

お米選択: メニュー:



材料(4~5人分)

米	3カップ	干しいたけ(もどす)	2~3枚
鶏もも肉	50g	薄口しょうゆ・みりん	各大さじ1 1/2
油あげ	1/2枚	A { 塩	小さじ1/2
にんじん	35g	だしの素	小さじ1/2
こんにゃく	35g	干しいたけのもどし汁・みつば	適宜
ごぼう	35g		

作り方

1. 1cm角に切った鶏もも肉と、一度熱湯に通して(油抜き) 小さなたんざくに切った油あげをAに5分間つけます。
2. にんじん・こんにゃくは小さなたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげます。ごぼうは ささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげます。 干しいたけは細切りにします。
3. 干しいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく 混ぜます。
4. 米は洗い3を加え、**白米**の水位目盛3まで水をたして、 **なべの底からよく混ぜます。**
5. 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。 のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の 量が多いとうまくできません。
6. **お米選択** キーを押して を選びます。
7. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
8. **炊飯/再加熱** キーを押します。
9. 炊き上がったら、混ぜてほぐします。
10. 器に盛り、みつばを添えます。

433kcal/1人分

お米選択: メニュー:



パエリア

材料(4~5人分)

米	3カップ	オリーブ油	大さじ2
えび	4~6尾	塩	小さじ1/2
はまぐり(あればムール貝)	4~6個	A { 固形スープの素(砕く)	1個
いか	150g	サフラン	小さじ1/2
ピーマン	3個	(ターメリック小さじ1/2でもよい)	

作り方

1. えびは殻をむいて背わたを取り、はまぐりは砂出し をして洗います。いかは一口大に切り、ピーマンは あられ切りにします。
2. フライパンなどで1をオリーブ油で炒め、塩を加え て味をととのえます。はまぐりの貝が開くまでふた をして加熱します。
3. 米は洗い、ひたひたになるくらいに水を入れ、Aを 加えてさらに **白米**の水位目盛3まで水をたして、 **なべの底からよく混ぜます。**
4. **お米選択** キーを押して を選びます。
5. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
6. **炊飯/再加熱** キーを押します。
7. 炊き上がったら、2の煮汁大さじ2を混ぜてほぐします。
8. 器に7を盛り2の具を上のにのせます。

ちらしずし

488kcal/1人分

お米選択: メニュー:



材料(4~5人分)

米	3カップ	だし汁	120mL
合わせ酢	大さじ4	しょうゆ	大さじ1
砂糖	大さじ3	みりん(または酒)	大さじ1
塩	小さじ1	砂糖	大さじ2
具		卵	2個
にんじん	20g	みりん	小さじ1
ごぼう	35g	塩	少々
たけのこ(水煮)	30g	酢レンコン・のり・紅しょうが	適宜
生しいたけ	2枚	えび・いか・さやえんどう(ゆでる)	適宜
ちくわ	1本		

作り方

1. 米は洗い、**すしめし**の水位目盛3まで水を入れます。
2. **お米選択** キーを押して を選びます。
3. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
4. **炊飯/再加熱** キーを押します。
5. 炊き上がったら、ぬれぶきんでふいたすし桶にご飯を移し、すぐに合わせ酢をふりこみ、時々大きく混ぜて冷まします。
6. にんじんはみじん切り、ごぼうはささがき、たけのこは小さなたんざく切り、生しいたけはせん切りにし、ちくわはたて2つに割り、小口切りにします。Aで汁けがなくなるまで煮ます。Bは混ぜ合わせて薄焼きにして細く切り、錦糸卵を作ります。
7. 5のすしめしに6の具を混ぜこみ、最後に錦糸卵・酢レンコン・のりを散らして、えび・いか・さやえんどうを飾り、紅しょうがを添えます。

七草がゆ

110kcal/1人分

お米選択: メニュー:



1. おかゆを炊く場合は、必ず メニューを選ぶ
2. 「七草がゆ」などの青菜を入れるおかゆを作る場合は、青菜はあらかじめゆでておき、おかゆが炊き上がってから加える。以上のことを守らないと、**ふきこぼれや圧力調整装置および安全弁の目詰まりの原因になり危険です。**

材料(4~5人分)

米	1カップ
青菜類	
(春の七草※・なければその他の野菜類)	75g
塩	少々

作り方

1. 青菜類は洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水けを絞って小口切りにしておきます。
2. 米は洗い、**おかゆ**の水位目盛1まで水を入れます。
3. **お米選択** キーを押して を選びます。
4. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
5. **炊飯/再加熱** キーを押します。
6. 炊き上がったら、1と塩を加えて軽く混ぜます。または器に盛り、1を上のにのせます。

※春の七草

セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ(カブ)・スズシロ(ダイコン)の7種

かぼちゃの
おかゆ

120kcal/1人分

お米選択: メニュー:



材料(4~5人分)

米 1カップ
かぼちゃ.....70g
塩.....少々

作り方

1. かぼちゃは1~1.5cm角に切ります。
2. 米は洗い、**おかゆ**の水位目盛1まで水を入れ、かぼちゃをのせます。
3. **お米選択** キーを押して を選びます。
4. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
5. **炊飯/再加熱** キーを押します。
6. 炊き上がった後、お好みで塩を加えて軽く混ぜます。

136kcal/1人分

お米選択: メニュー:



中華風玄米
おかゆ

材料(4~5人分)

玄米 1カップ
鶏もも肉(ぶつ切りにして、湯通しする) 75g
塩 少々
土しょうが・白ねぎ(せん切り) 適宜

作り方

1. 玄米は洗い、**おかゆ**の水位目盛1まで水を入れ、鶏もも肉をのせます。
2. **お米選択** キーを押して を選びます。
3. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
4. **炊飯/再加熱** キーを押します。
5. 炊き上がった後、お好みで塩を加えて軽く混ぜ、土しょうが・白ねぎを添えます。

山菜おこわ

333kcal/1人分

お米選択:

メニュー:



材料(4~5人分)

もち米……………3カップ

山菜水煮(パック入り)…75g

A { みりん ……大さじ1
塩 ……小さじ1

作り方

1. もち米は洗い、ざるにあげて約30分水切りします。
2. 1をなべに入れてAを加え、**おこわ**の水位目盛3まで水をたし、**なべの底からよく混ぜます**。その上に水切りした山菜水煮を平らにのせます。のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。

3. **お米選択** キーを押して を選びます。
4. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
5. **炊飯/再加熱** キーを押します。
6. 炊き上がったら、混ぜてほぐします。

もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。

376kcal/1人分

お米選択:

メニュー:



赤飯

あずきはゆでて、あずきと煮汁に分け、常温に冷ましたものをお使いください。
ゆでないで炊くと、あずきの量が増え、圧力調整装置および安全弁が目詰まりするなど、やけどの恐れがあります。
煮汁は水加減の際に、水の代わりに加えてください。

材料(4~5人分)

もち米……………3カップ

あずき……………50g

ごま塩……………適宜

作り方

1. もち米は洗い、ざるにあげて約30分水切りします。
2. あずきは洗って別のなべに入れ、2カップの水を入れ、火にかけて約2分間沸とうさせ、ゆでこぼします。再び3カップの水を入れ、豆の腹が割れずに指で押すとつぶれる程度まで約20分ぐらいゆでて、あずきと煮汁を分けます。
3. 1をなべに入れ、2の煮汁を加えて、**おこわ**の水位目盛3まで水をたして**なべの底からよく混ぜ**、2のあずきを米の上に平らにのせます。のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。

4. **お米選択** キーを押して を選びます。
5. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
6. **炊飯/再加熱** キーを押します。
7. 炊き上がったら、混ぜてほぐします。器に盛り、お好みでごま塩をふりかけてください。

もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。

豚ばら肉のおこわ

451kcal/1人分

お米選択: メニュー:



材料(4~5人分)

もち米……………3カップ	土しょうが……………1片
豚ばら肉(ブロック)……………150g	昆布……………20g
塩・こしょう……………少々	A 酒……………小さじ2
にんじん……………30g	しょうゆ……………大さじ1½

作り方

1. もち米は洗い、ざるにあげて約30分水切りします。
2. 豚ばら肉は1cm角に切り、塩・こしょうをします。
3. にんじんと土しょうがは皮をむき、せん切りにします。
4. 昆布は少し湿らせて柔らかくし、ハサミで2mm幅程度に細く切ります。
5. 1をなべに入れてAを加え、**おこわ**の水位目盛3まで水をたし、**なべの底からよく混ぜます。**その上に2~4の具を平らにのせます。のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
6. **お米選択** キーを押して を選びます。
7. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
8. **炊飯/再加熱** キーを押します。
9. 炊き上がったら、混ぜてほぐします。

もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。

388kcal/1人分

お米選択: メニュー:

玄米の炊きこみご飯



材料(4~5人分)

玄米……………3カップ
鶏もも肉……………80g
油あげ……………1枚
にんじん・こんにゃく・ごぼう…各35g
A 薄口しょうゆ……………大さじ3
みりん……………大さじ½

作り方

1. 鶏もも肉は1cm角に切り、油あげは一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切ります。
2. にんじん・こんにゃくはたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげます。ごぼうはささがきにして水にさらしてアクを抜き、ざるにあげます。
3. 玄米は洗いAを加え、**玄米**の水位目盛3まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
4. 1と2の具を3の米の上に平らにのせます。のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
5. **お米選択** キーを押して を選びます。
6. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
7. **炊飯/再加熱** キーを押します。
8. 炊き上がったら、混ぜてほぐします。

●玄米は、もみ殻などを取り除く程度に洗ってください。

きのこ入り
肉巻きご飯

310kcal/1個分

お米選択: メニュー:



材料(8個分)

米……………2カップ	生しいたけ……………2枚
牛肉(すき焼き用)……………8枚	まいたけ……………50g
塩・こしょう……………少々	エリンギ……………1本
A { 酒……………小さじ2	ゆでぎんなん……………8粒
しょうゆ……………大さじ1½	青じそ……………4枚
砂糖……………小さじ1	梅干し(刻む)……………大1個
ごま油……………小さじ1	サラダ油……………適宜

作り方

1. 米は洗い、**白米**の水位目盛2まで水を入れます。
2. **お米選択** キーを押して を選びます。
3. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
4. **炊飯/再加熱** キーを押します。
5. 牛肉は塩・こしょうをし、Aにつけます。
6. きのこ類・ぎんなん・青じそは粗みじんに切ります。
7. きのこ類・ぎんなんは軽く塩・こしょうをしてサラダ油で炒めます。
8. 4が炊き上がった後、ご飯をボール等に移し、7と青じそ・梅干しを混ぜ合わせ、8等分にして俵型にします。
9. 5の余分なタレを切り、8を包みます。(タレはとっておきます。)
10. フライパンにサラダ油をしき、9を入れ牛肉の表面に焼き色をつけます。
11. 9のタレを加え、表面に味をつけます。最後にふたをして約1分蒸し焼きにします。

195kcal/1個分

お米選択: メニュー:



茶巾ずし

材料(8個分)

米……………1カップ	干しいたけ(もどす)……………2枚	だし汁……………50mL	みつば……………1束(約20本)
A { 昆布……………1枚(3cm角)	だし汁……………50mL	C { みりん……………大さじ½	卵……………8個
酒……………小さじ1	酒……………小さじ1	塩……………少々	E { みりん……………大さじ½
B { 酢……………大さじ1½	しょうゆ……………大さじ½	生鮭……………1切れ	片栗粉……………大さじ½
砂糖……………小さじ1	砂糖……………大さじ½	D { 酒……………少々	砂糖……………大さじ1
塩……………小さじ⅓	にんじん……………30g	塩……………小さじ¼	塩……………小さじ¼

作り方

1. 米は洗い、Aを加えて**すしめし**の水位目盛1まで水を入れます。
2. **お米選択** キーを押して を選びます。
3. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
4. **炊飯/再加熱** キーを押します。
5. 干しいたけ・にんじんはみじん切りにし、干しいたけはBで、にんじんはCで汁けがなくなるまで煮つめます。
6. 生鮭は2〜3等分に切ってDをふり、ラップをして500Wの電子レンジで約1分半加熱します。火が通っていれば、身をほぐして冷めます。
7. みつばは1束のうち16本をさっとゆでて、残りはみじん切りにします。
8. 卵を溶きほぐし、Eを加えて直径20cm程度の薄焼き卵を8枚作ります。
9. 4が炊き上がった後、めれぶきんでふいたすし桶にご飯を移し、すぐに合わせ酢をふりこみ、時々大きく混ぜて冷まします。
10. 9に5・6・みじん切りにしたみつばを混ぜこみ、8等分にして軽く丸めます。
11. 8の中央に10をのせて茶巾に包み、みつばで結びます。

黒米の オードブル クラッカー

56kcal/1枚分

お米選択: **白米**

メニュー: **ややもちもち**



材料(12枚分)

米(白米)..... $\frac{1}{2}$ カップ	マヨネーズ.....小さじ1	揚げ油.....適宜
黒米.....大さじ $\frac{1}{2}$	A 塩.....小さじ $\frac{1}{3}$	リーフレタス.....適宜
塩.....小さじ $\frac{1}{4}$	ブラックペッパー.....少々	オリーブの実.....6個
じゃがいも(男爵)	ごぼう..... $\frac{1}{2}$ 本	カマンベールチーズ.....適宜
.....1個(小さめのもの)	カラーピーマン(赤・黄)	かいわれ菜.....適宜
	各 $\frac{1}{8}$ 個	

作り方

1. 米は洗い、**白米**の水位目盛0.5まで水を入れます。黒米と追加の水(大さじ $\frac{1}{2}$)を加え、軽く混ぜます。
2. **お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
3. **メニュー選択** キーを押して **ややもちもち** を選びます。
4. **炊飯/再加熱** キーを押します。
5. 炊き上がったら、塩(小さじ $\frac{1}{4}$)を加えて混ぜ、熱いうちにつぶし、クッキングシートの上で15×20cmに伸ばします。190℃に予熱したオーブンで5分焼き、裏返してもう5分焼きます。(焼き足りない場合は加熱時間を延長してください。)
6. 両面が乾燥したら取り出し、12枚の正方形(約5cm角)に切り分けます。
7. じゃがいもの皮をむき、柔らかくゆでてつぶし、熱いうちにAを混ぜます。
8. ごぼうは3cm長さのせん切りにして水にさらし、アクを抜きます。カラーピーマンは3cm長さの細切りにします。
9. カラーピーマンを160℃の油でさっと揚げます。次に水けをよくふき取ったごぼうを入れ、こんがりしたら取り出して塩少々(分量外)をふります。
10. リーフレタスは一口位にちぎり、オリーブの実は半分に切ります。
11. 6の6枚の上にリーフレタス・ごぼう・じゃがいも・カラーピーマンを重ね、オリーブの実をようじ等で留めます。
12. 残りの6枚の上にリーフレタス・ごぼう・カマンベールチーズ・かいわれ菜を重ね、オリーブの実をようじ等で留めます。

607kcal/1本分

お米選択: **白米**

メニュー: **雑穀米**

そばろ入り 雑穀巻きずし

材料(巻きずし4〜5本分)

米.....3カップ	
雑穀.....大さじ4(30g程度)	
合わせ酢.....大さじ5	
砂糖.....大さじ4	
塩.....小さじ1強	
合びき肉.....120g	
A だし汁.....50mL	
酒.....大さじ2	
しょうゆ・みりん.....各大さじ1	
砂糖.....小さじ1	
B 片栗粉.....大さじ1	
水.....大さじ2	
にんじん..... $\frac{1}{2}$ 本	
C だし汁.....100mL	
薄口しょうゆ.....大さじ1	
みりん.....小さじ2	
砂糖.....大さじ2	
生しいたけ(細切り).....4〜5枚	
D だし汁.....60mL	
酒.....小さじ2	
しょうゆ.....大さじ $\frac{1}{2}$	
みりん.....大さじ1	
砂糖.....大さじ1	



卵.....3個	※しょうがの甘酢漬(せん切り)
酒.....大さじ1	10g程度
砂糖.....大さじ $\frac{1}{2}$	焼きのり.....全形4〜5枚
塩.....小さじ $\frac{1}{3}$	
かに風味かまぼこ.....4〜5本	
サラダ菜.....適宜	
いんげんまめ(ゆでる).....8〜10本	

しょうがの甘酢漬	
新しょうが.....1片	
F 酢.....大さじ2	
砂糖.....大さじ $\frac{1}{2}$	
塩.....小さじ $\frac{1}{2}$	

※雑穀の水加減などは市販品の取り扱い方法に従ってください。

作り方

1. 米は洗い、**白米**の水位目盛3まで水を入れ、雑穀を加えて軽く混ぜます。
 2. **お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
 3. **メニュー選択** キーを押して **雑穀米** を選びます。
 4. **炊飯/再加熱** キーを押します。
 5. 炊き上がったら、ぬれぶきんでふいたすし桶に雑穀ご飯を移し、すぐに合わせ酢をふりこみ、時々大きく混ぜて冷まします。
 6. 合びき肉とAを火にかけ、よく混ぜて火が通ったらBでとろみをつけます。
 7. にんじんは1cm角弱の棒状に切り、Cで約10分煮て、汁けを切ります。
 8. 生しいたけをDで約5分煮つめます。
 9. Eで厚焼き卵を作り、棒状に切ります。
 10. かに風味かまぼこは縦半分にします。
 11. 巻きずしの上に焼きのりをおき、5の $\frac{1}{4}$ 〜 $\frac{1}{5}$ 程度をのせます。手前から焼きのりの $\frac{3}{4}$ 程度までまんべんなく広げます。
 12. 11の雑穀すしめしの中央にサラダ菜、その上に6〜10の具・いんげんまめ・しょうがの甘酢漬をのせ、雑穀すしめしの手前側と端側を合わせ、巻き込んでいきます。これを4〜5本作ります。
- 巻きずしを切り分ける時、包丁を一回ずつめらしながら切り分けます。
- ※しょうがの甘酢漬は手作りもできます。
新しょうがをせん切りにし、Fにつけてみます。

たこと里芋の みそ雑穀ご飯

401kcal/1人分

お米選択: メニュー:



材料(4~5人分)

米	3カップ	A {	みそ(大さじ2の水で溶く)...	大さじ2
雑穀	大さじ4(30g程度)		薄口しょうゆ	小さじ2
ゆでだこ	100g		だしの素	小さじ1
里芋	大2個(約80g)		炒りごま	適宜
芽ひじき(もどす)	大さじ1		※雑穀の水加減などは市販品の取り扱い方法に従ってください。	
土しょうが(せん切り)	1/2片			

作り方

- ゆでだこは1cm角、里芋は1.5cm角に切ります。
- 米は洗い、Aを加えて **白米** の水位目盛3まで水をたし、雑穀を加えて **なべの底からよく混ぜます。**
- 1の具と芽ひじき・土しょうがを2の米の上に平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。
また米や具の量が多いとうまくできません。

- お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
- メニュー選択** キーを押して **雑穀米** を選びます。
- 炊飯/再加熱** キーを押します。
- 炊き上がったら、混ぜてほぐします。
- 器に盛り、炒りごまをふります。

みそを使用しているため、底のご飯に少し色付きができますが、おいしく召し上がれます。

169kcal/1人分

お米選択: メニュー:



海鮮雑穀 おかゆ

材料(4~5人分)

米	1カップ	A {	しょうゆ	大さじ1		
雑穀	大さじ2(15g程度)		みりん	大さじ1		
だしの素	小さじ1		B {	生わさび(せん切り)	少々	
刺身(2~3種)	100g程度			青じそ・みょうが(せん切り)	かいわれ菜など	適宜

※雑穀の水加減などは市販品の取り扱い方法に従ってください。

作り方

- 刺身を食べやすい大きさに切り、Aで1時間以上つけこみます。
- 米は洗い、**おかゆ** の水位目盛1まで水を入れ、だしの素と雑穀を加えて混ぜます。
- お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
- メニュー選択** キーを押して **雑穀米がゆ** を選びます。
- 炊飯/再加熱** キーを押します。
- 炊き上がったら、器に盛り、1を上のにのせてBを添えます。

おもち入り
雑穀おかゆ

182kcal/1人分

お米選択: メニュー:



材料(4~5人分)

米……………1カップ
雑穀……………大さじ2(15g程度)
切干大根(もどす)……………5g
きくらげ(もどす)……………1枚(約5g)
A { 鶏ガラスープの素……………小さじ2
しょうゆ……………小さじ2
ごま油……………小さじ1
もち……………2個
あられ・香菜(お好みで)……………適宜

※雑穀の水加減などは市販品の取り扱い方法に従ってください。

作り方

1. 切干大根は水けを絞って3cm長さに切り、きくらげは3cm長さのせん切りにします。
2. 米は洗い、**おかゆ**の水位目盛1まで水を入れ、Aと雑穀を加えて混ぜます。
3. 2に1の具をのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
4. **お米選択** キーを押して を選びます。
5. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
6. **炊飯/再加熱** キーを押します。
7. 小さめに切ったもちを少し焦げ目がつくまで焼きます。
8. 6が炊き上がったら、器に盛り、7とあられ・香菜をのせます。

かまど極めで作ったおこげに八宝あんをかけていただくレシピです。

188kcal/1人分

お米選択: メニュー:



おこげ
八宝あんかけ

材料(4~5人分)

米……………1カップ
えび……………3尾
いか……………30g
A { 豚薄切り肉……………50g
たけのこ(水煮)……………30g
玉ねぎ……………30g
にんじん……………20g
ピーマン……………1個
生しいたけ……………1枚
土しょうが(薄切り)……………1/2片
にんにく(薄切り)……………1片
ごま油……………小さじ1
B { 鶏ガラスープの素……………小さじ1 1/2
水……………200mL
酒・しょうゆ・みりん……………各大さじ1
C { 片栗粉……………大さじ1 1/2
水……………大さじ3
青ねぎ(斜め切り)……………適宜

作り方

*おこげ作り

1. 米は洗い、**白米**の水位目盛1まで水を入れます。
2. **お米選択** キーを押して を選びます。
3. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
4. **炊飯/再加熱** キーを押します。
5. 炊き上がったら、おこげを取り出し、切り分けて器に盛ります。

*八宝あん作り

6. えびは殻と背わたを取ります。えび・いか・豚肉・たけのこ・玉ねぎ・にんじん・ピーマンは一口位に切り、生しいたけは薄切りにします。
7. 土しょうが・にんにくをごま油で炒め、香りが出れば、Aを加えて炒めます。
8. 7にBを入れ、沸とうしたら、えび・いかを加えて中火で3~4分煮ます。仕上げにCを入れ、とろみをつけます。
9. おこげ作りの5に8のあんをかけ、青ねぎを添えます。

台湾風おこげ
かやくご飯

411kcal/1人分

お米選択: メニュー: 

材料(4~5人分)

米……………3カップ	干し貝柱・干しえび・	クコの実……………大さじ1
焼き豚……………60g	干しいたけのもどし汁	高菜漬(お好みで)
にんじん……………30g	……………適宜	……………適宜
干し貝柱(もどす)…10g	みりん・サラダ油	
干しえび(もどす)…10g	A……………各大さじ1	
干しいたけ(もどす)…1枚	塩・ウーシャンフェン(五香粉)	
きくらげ(もどす)	……………各小さじ1/4	
……………1枚(5g)	鶏ガラスープの素	
干しいちじく(あれば)	……………小さじ1	
……………5個		

作り方

1. 焼き豚・にんじんは小さめのたんざくに切り、干し貝柱はほぐし、干しえびは殻を外します。干しいたけ・きくらげは細切りにし、干しいちじくは半分に切ります。
2. 米は洗い、Aを加えて **白米** の水位目盛3まで水をたし、**なべの底からよく混ぜます。**
3. 1の具を2の米の上に平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
4. **お米選択** キーを押して を選びます。
5. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
6. **炊飯/再加熱** キーを押します。
7. 炊き上がったら、クコの実を加え、混ぜてほぐします。
8. 器に盛り、お好みで高菜漬を添えます。

594kcal/1人分

お米選択: メニュー: おこげ
ビビンバ

材料(4~5人分)

米……………3カップ	いんげんまめ…8~10本	白菜キムチ(刻む)
牛薄切り肉……………250g	黄ピーマン……………1/3個	……………100g程度
しょうゆ……………小さじ1	にんじん……………1/2本	卵(卵黄または目玉焼き)
砂糖……………大さじ2	糸こんにゃく……………200g	……………4~5個
A 白菜キムチ(刻む)	B しょうゆ……………大さじ1	ラー油(お好みで)
……………80g(汁も含む)	みりん……………大さじ1	……………適宜
ラー油……………小さじ1/4	炒りごま……………少々	
しめじ……………80g	ごま油……………適宜	

作り方

1. 米は洗い、**白米** の水位目盛3まで水を入れます。
2. **お米選択** キーを押して を選びます。
3. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
4. **炊飯/再加熱** キーを押します。
5. 牛肉は3cm位に切り、Aに約20分つけた後、ごま油で炒めます。
6. しめじはごま油で炒めておき、いんげんまめはゆでて、大きめの斜め切りにし、ごま油で炒めます。
7. 黄ピーマンはせん切りにし、下ゆでします。
8. にんじんはせん切りにし、塩少々(分量外)で塩もみした後、絞ってごま油と炒りごまを混ぜ合わせます。
9. 糸こんにゃくは下ゆでし、Bで煮つめて10cm位に切ります。
10. 4が炊き上がった後、5~9の具・白菜キムチのそれぞれ1/2量をご飯によく混ぜます。
器に盛り、残りの具を上のにのせ、卵を添えます。
お好みでラー油をかけます。

おこげ風味の バジルライス

452kcal/1人分

お米選択: メニュー: 

材料(4~5人分)

米……………2³/₄カップ
 マカロニ(ゆで時間が8分以上のもの)……40g
 固形スープの素(碎く)……………1個
 バジルソース(市販品)……………100g
 赤ピーマン……………1¹/₂個
 パルメザンチーズ・バジルの葉 ……適宜

作り方

1. 米は洗い、**白米**の水位目盛3まで水を入れます。
2. 1に固形スープの素を入れて混ぜ、その上にマカロニを平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
3. **お米選択** キーを押して を選びます。
4. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
5. **炊飯/再加熱** キーを押します。
6. 赤ピーマンは3cm長さの薄切りにします。
7. 5が炊き上がったら、バジルソースと赤ピーマンを入れてよく混ぜます。器に盛り、パルメザンチーズをふりかけてバジルの葉を飾ります。

57kcal/1人分

お米選択: メニュー:

湯の子



昔のかまどでは、釜底に焦げついたおこげをおかゆにし、「湯の子」として食べていました。
 NP-WT型では、かまど極めメニューで炊いたおこげをなべに残し、水を入れて湯の子メニューで炊くと、昔ながらのおこげのおかゆが再現できます。

材料(4~5人分)

米……………1¹/₂カップ 青ねぎ(小口切り)……適宜
 水またはだし汁 … 600mL 塩……………適宜

作り方

*おこげ作り

1. 米は洗い、**白米**の水位目盛0.5まで水を入れます。
2. **お米選択** キーを押して を選びます。
3. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
4. **炊飯/再加熱** キーを押します。
5. 炊き上がったら、一度 **とりけし** キーを押します。

*湯の子作り

6. 水やだし汁600mLをなべに入れます。(目安: **白米**の水位目盛2まで)
7. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
8. **炊飯/再加熱** キーを押します。
9. できあがれば器に盛り、お好みで塩を加えたり、青ねぎを添えます。

メニュー	炊飯時間の目安
かまど極め	約1時間12分
湯の子	約15分

鶏団子入り
赤米・黒米
湯の子

88kcal/1人分

お米選択:

メニュー:



材料(4~5人分)

米(白米)..... 1/2カップ	A {	鶏ひき肉 80g	だし汁.....600mL
赤米.....小さじ1		土しょうがのしぼり汁...小さじ1	青ねぎ(小口切り) 適宜
黒米.....小さじ1		しょうゆ.....小さじ1/2	

作り方

*おこげ作り

1. 米(白米)は洗い、**白米**の水位目盛0.5まで水を入れます。
2. 1に赤米・黒米と追加の水(小さじ2)を加えて軽く混ぜます。
3. **お米選択** キーを押して を選びます。
4. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
5. **炊飯/再加熱** キーを押します。
6. 炊き上がったら、一度 **とりけし** キーを押します。

*湯の子作り

7. Aを混ぜ、16個分の鶏団子を作ります。
8. できたおこげにだし汁と鶏団子を入れます。
9. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
10. **炊飯/再加熱** キーを押します。
11. できあがれば器に盛り、青ねぎを添えます。

118kcal/1人分

お米選択:

メニュー:



酒粕湯の子

材料(4~5人分)

米 1/2カップ	油あげ 1/2枚
A {	だし汁.....600mL
	生しいたけ 1枚
	酒粕 50g
みそ 大さじ1	サラダ油.....少々
	青ねぎ(小口切り)..... 適宜

作り方

*おこげ作り

1. 米は洗い、**白米**の水位目盛0.5まで水を入れます。
2. **お米選択** キーを押して を選びます。
3. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
4. **炊飯/再加熱** キーを押します。
5. 炊き上がったら、一度 **とりけし** キーを押します。

*湯の子作り

6. 油あげは少し焼き目をつけ、せん切りにし、生しいたけは薄切りにしてサラダ油で炒めます。
7. できたおこげによく混ぜたAを入れます。
8. **メニュー選択** キーを押して を選びます。
9. **炊飯/再加熱** キーを押します。
10. できあがれば器に盛り、6と青ねぎを添えます。

ミネストローネ 湯の子

101kcal/1人分

お米選択: **白米** メニュー: **かまど極め** **湯の子**



材料(4~5人分)

米……………1/2カップ
水……………600mL
A { じゃがいも……………40g
にんじん……………20g
玉ねぎ……………30g
黄ピーマン……………20g
セロリ……………15g

マカロニ(ゆで時間が4分以内のもの)…20g
ホールトマト缶(つぶす)…200g(1/2缶)
固形スープの素(砕く)……………2個
パルメザンチーズ……………適宜
バジルの葉……………適宜

作り方

*おこげ作り

1. 米は洗い、**白米**の水位目盛0.5まで水を入れます。
2. **お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
3. **メニュー選択** キーを押して **かまど極め** を選びます。
4. **炊飯/再加熱** キーを押します。
5. 炊き上がったら、一度 **とりけし** キーを押します。

*湯の子作り

6. Aをせん切りにし、じゃがいもとにんじんはラップをして電子レンジ500Wで1分~1分半加熱します。
7. できたおこげに水とA・マカロニ・ホールトマト缶・固形スープの素を入れ、軽く混ぜます。
8. **メニュー選択** キーを押して **湯の子** を選びます。
9. **炊飯/再加熱** キーを押します。
10. できあがれば器に盛り、パルメザンチーズをふりかけ、上にバジルの葉を添えます。

184kcal/1人分

お米選択: **白米** メニュー: **かまど極め** **湯の子**



豆腐チゲ 湯の子

材料(4~5人分)

米……………1/2カップ
水……………600mL
テンメンジャン……………小さじ1強
豚薄切り肉……………120g
コチジャン……………小さじ2
豆腐……………140g
きのこ(しめじ・まいたけ・えのきなど)…40g

緑豆はるさめ……………10g
白菜キムチ(1.5cm幅に切る)…200g
ごま油……………大さじ1
A { 酒……………大さじ3
鶏ガラスープの素……………小さじ1
水……………200mL
青ねぎ(斜め切り)……………適宜

作り方

*おこげ作り

1. 米は洗い、**白米**の水位目盛0.5まで水を入れます。
2. **お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
3. **メニュー選択** キーを押して **かまど極め** を選びます。
4. **炊飯/再加熱** キーを押します。
5. 炊き上がったら、一度 **とりけし** キーを押します。

*湯の子作り

6. 豚肉は3cm位に切り、コチジャンをすりこみます。
7. 豆腐ときのこは食べやすい大きさに切り、緑豆はるさめは7~8cmの長さに切ります。

8. 6をごま油で炒め、きのこ・白菜キムチも加えて軽く炒めた後、Aを入れて2~3分煮ます。
9. できたおこげに水とテンメンジャンを入れ、豆腐と緑豆はるさめも加えます。
10. **メニュー選択** キーを押して **湯の子** を選びます。
11. **炊飯/再加熱** キーを押します。
12. できあがれば8を入れ、軽く混ぜます。器に盛り、青ねぎを添えます。