アフターサービスについて

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い。
必ず「販売店印及びお買上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存しておいてください。
2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間です。
3. 修理を依頼されるとき
＜保証期間中＞
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理をさせていただきます。
＜保証期間を経過しているとき＞
お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。
●販売店にご依頼にならない場合には、お近くの別紙相談窓口にご連絡ください。
4. おかゆメーカーの補修用性能部品の最低保有期間は5年です。
●性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
5. 上記の内容についての詳細・贈答・転居の場合など、その他、製品に関する問い合わせ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、又は別紙相談窓口までお気軽にご相談ください。
※お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは危険です。絶対にしないでください。

愛情点検

長年ご使用のおかゆメーカーの点検を！

ありませんかこんな症状は	お願い
●ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる。 ●こげくさいにおいがする。 ●外なべや内なべが変形している。 ●その他の異常や故障がある。	こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

おかゆメーカー無料修理保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体表示などの注意書きに従って正常な使用状態で使用して故障した場合には、保証書の記載内容にもとづき、お買い上げの販売店が無料修理致します。お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。なお、お客様宅での出張修理をご希望の場合は、出張に要する実費を申し受けます。

品番	EG-B061		
保証対象部品	無料修理保証期間	部品代	工料など
本体	1年	無料	
※お買い上げ日	平成　年　月　日		
※お客様 ご芳名	様		
※お客様 ご住所			
※お客様 TEL	（　）		
販売店 ※店名 住所 TEL（　）	㊞		

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
(イ)お取り扱い上の不注意・天災・火災・公害・異常電圧・指定外の使用電源による故障、損傷及び部品の当然の消耗などの場合。
(ロ)ご自分で不当な修理・調整・分解・改造などをされたもの及び取扱説明書、本体表示などの禁止事項での使用による故障及び損傷。
(ハ)お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障及び損傷。
(ニ)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
(ホ)本書のご提示がない場合。

2. ご転居、ご贈答などで、お買い上げの販売店に修理が依頼できない場合は、別紙のお問い合わせカードに記載の象印マホービン株式会社・各支店・営業所へお問い合わせください。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保管してください。

●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店又は、別紙のお問い合わせカードに記載の象印マホービン株式会社・各支店・営業所へお問い合わせください。
●保証期間経過後の修理・補修用性能部品の保有期間について詳しくは、アフターサービスについての項をご覧ください。

修理メモ

象印マホービン株式会社
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号
TEL. 06(6356)2391

ZOJIRUSHI

マイコン おかゆメーカー 粥茶屋（かゆぢゃや）

品番 EG-B061

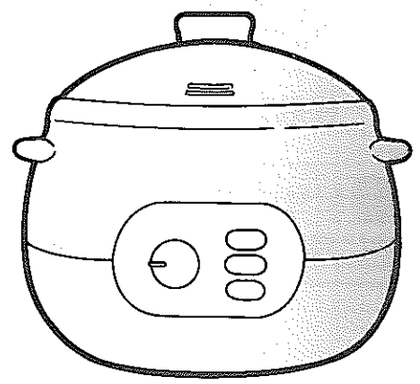
取扱説明書

保証書つき（裏表紙）

●このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
「取扱説明書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

もくじ

安全上のご注意……1～3
必ずお守りください……4
各部のなまえと扱い方……5
おかゆを炊く手順（お米から炊く場合）……6～7
おかゆを炊く手順（ごはんから炊く場合）……8
煮豆の場合……8
タイマーを使うとき……9
修理を依頼する前に……10
こんな表示をしたときは……10
お手入れ……10
アフターサービスについて……裏表紙
保証書……裏表紙



仕　様

品番	EG-B061	電源コード	長さ 1.4m
炊飯容量（全がゆ）	270mL（1.5カップ）	外形寸法（cm）	幅約25×奥行約25.5×高さ約21.5
煮豆量	150g（一部のメニューを除く）	重量	約1.4kg
定格	100V　280W	平均保温時消費電力	約40W

※平均保温時消費電力…室温20℃、最大炊飯容量で1時間当たりの数値。

安全上のご注意

ご使用の前に

※ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのもので、「警告」「注意」の2つに分けてお知らせしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

⚠ 警　告	取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。
⚠ 注　意	取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性があります。

記号について

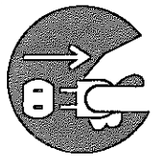
・⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。

接触禁止

分解禁止

水場での使用禁止

・●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容が描かれています。



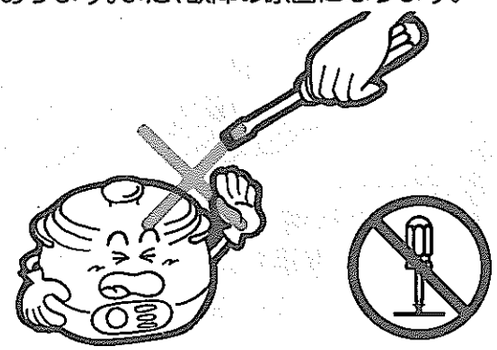
差込みプラグを抜く

一般的な指示

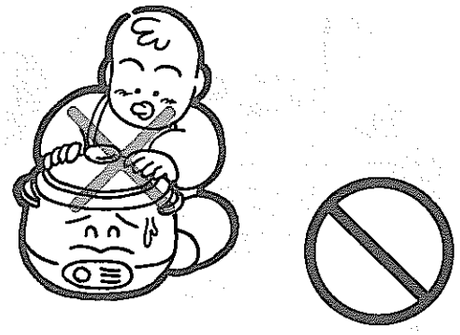
※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

⚠ 警　告

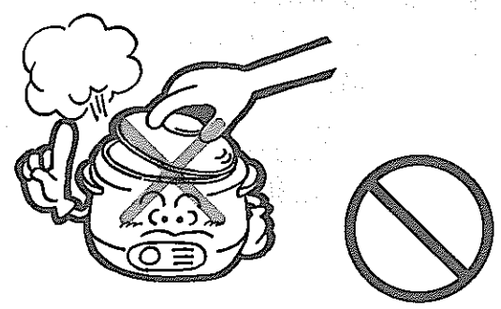
● **修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。**
発火したり、異常動作してけがをすることがあります。また、故障の原因になります。



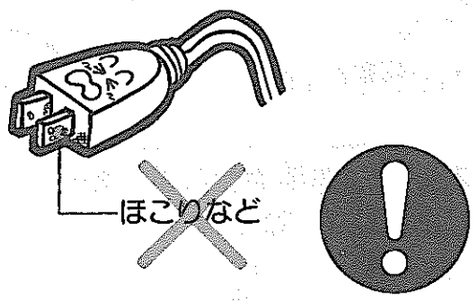
● **子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。**
やけど・感電・けがをする恐れがあります。



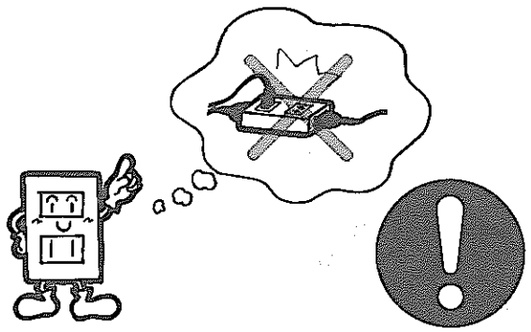
● **炊飯中は絶対にふたを開けないでください。**
やけどをする恐れがあります。



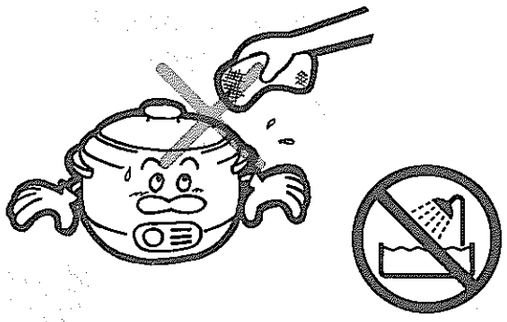
● **差込みプラグは、刃（プラグの先端）及び刃の取付面にほこりが付着している場合はよく拭いてください。**
火災の原因になります。



● **定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。**
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。



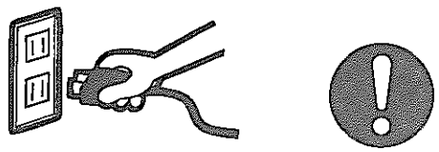
● **水につけたり、水をかけたりしないでください。**
ショート・感電の恐れがあります。



⚠注　意

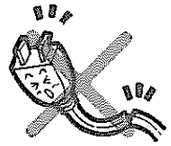
●差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜いてください。

感電やショートして発火することがあります。



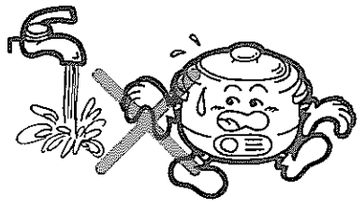
●電源コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しないでください。

感電・ショート・発火の原因になります。



●水のかかるところや、火気の近くでは使用しないでください。

感電・漏電や変形の原因になります。



●電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。

また、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

●交流100V以外では使用しないでください。

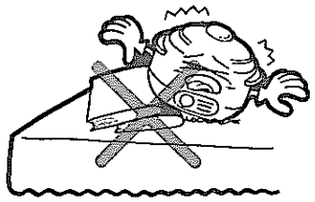
火災・感電の原因となります。

●専用なべ以外は使用しないでください。

なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

●不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。

火災の原因となります。



●使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜いてください。

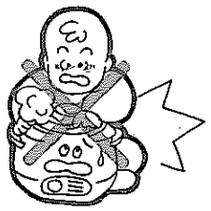
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

●電源コードを巻き取るときは差込みプラグをもって行ってください。

差込みプラグがあたってけがをすることがあります。

●蒸気口に手を触れないでください。

やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

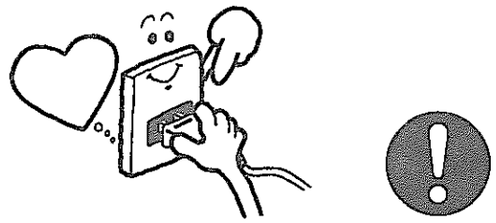


必ずお守りください

火災・感電・やけど・故障などを防ぐため、次のことは必ずお守りください。

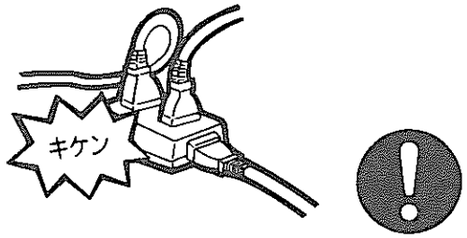
電源は正しく配線されたコンセントをご使用ください。

●感電や火災の恐れがあります。



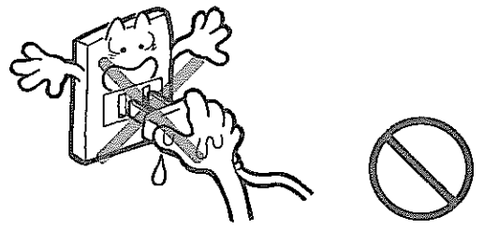
タコ足配線はしないでください。

●火災の原因になります。



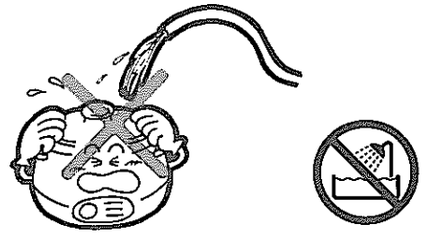
差込みプラグの先端をぬれた手でコンセントに差し込まないでください。

●感電の恐れがあります。



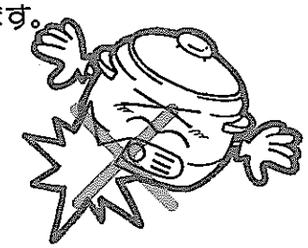
本体の丸洗いをしないでください。

●感電や故障の原因になります。



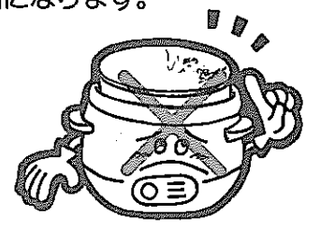
取り扱いはていねいにしてください。

●強い衝撃を与えると、故障の原因になります。また、内なべはホーロー製ですので割れることがあります。



異物（ごはんつぶや米粒など）がついたまま使わないでください。

●うまく炊けない原因になります。

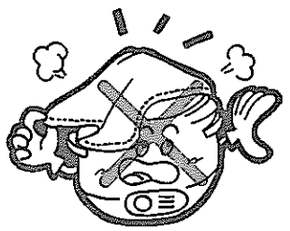


やけどにご注意

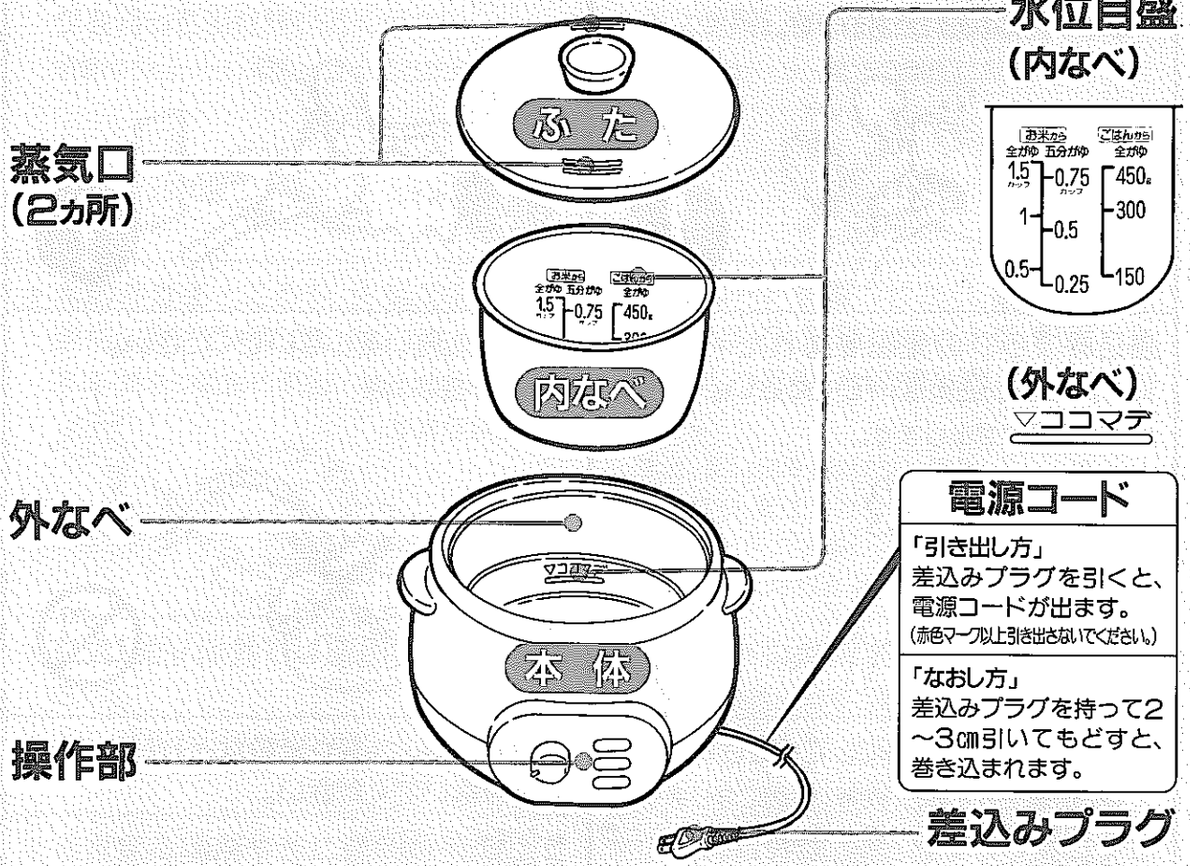
●蒸気口付近は高温になっていますのでご注意ください。
ふたを開けるときは、蒸気にご注意ください。

本体（特に蒸気口）にふきんなどをかけないでください。

●本体やふたの変形、変色の原因になります。

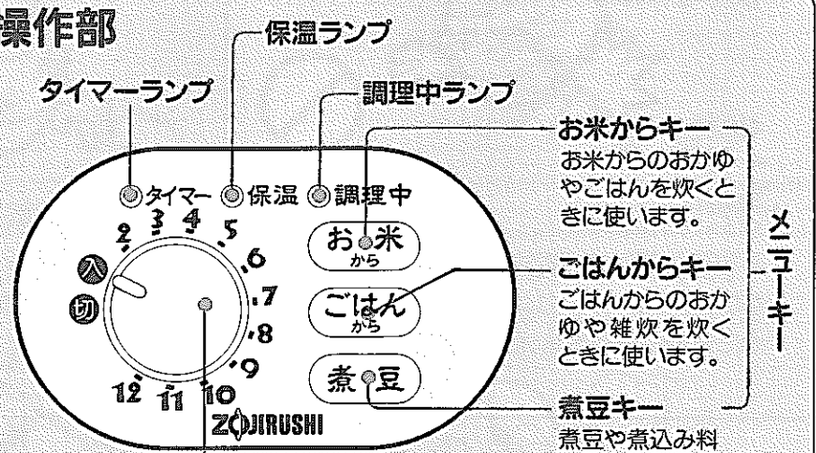


各部のなまえと扱い方



付属品

操作部



タイマーつまみはセットした位置から自動的にもどりません。

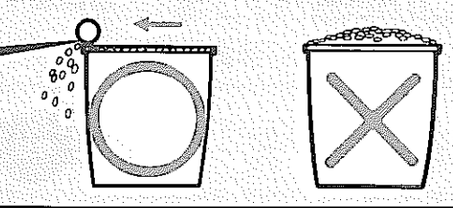
ごはんを炊いた場合、内なべにごはんがこびりつくことがあります。

おかゆを炊く手順〈お米から炊く場合〉

1 お米を計って別の容器で手早く洗う。

お米は付属のカップで正しく計り、別の容器で手早く洗います。

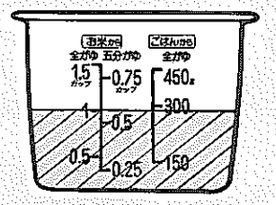
付属の計量カップすりきり
1杯で約180mL(約1合)



2 内なべにお米を移し[お米から]の水位目盛まで水を入れる。

水加減した後、夏場で約30分、冬場で約1時間水にひたします。

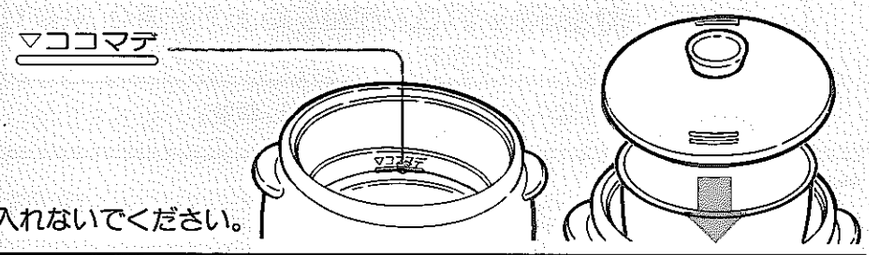
※お米は水平にならしてください。



全がゆ1カップの場合

3 外なべの水位目盛(▽ココマデ)まで(約200mL)水を入れる。

次に内なべを本体に入れ、ふたをセットします。

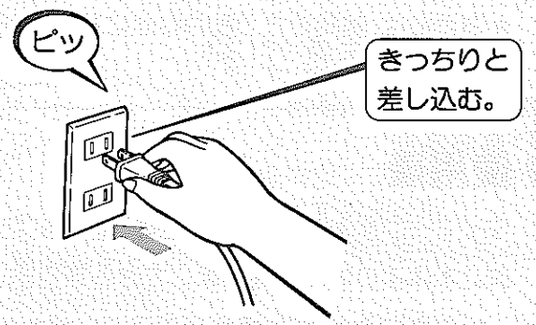


※水位目盛以上水を入れないでください。

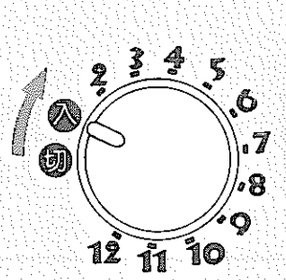
4 通電する。

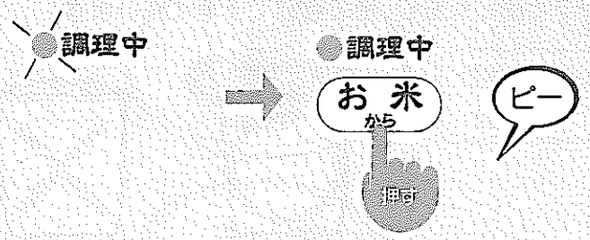
タイマーつまみが切の位置にあることを、確認してください。

- 差込みプラグの先端をぬれた手でコンセントに差し込まないでください。(感電の恐れがあります。)



5 タイマーつまみを入に合わせ、お米（から）キーを押す。





※蒸気口から蒸気が出ますのでやけどしないようご注意ください。

- 調理中ランプが点滅します。
- 調理中ランプが点滅から点灯に替わります。

6 できあがり

できあがると、ブザーがピッ‥‥と連続7回鳴り、保温ランプが点灯します。その後、おかゆを軽くまぜます。

- ふたをとるとき、ふたの裏側についた湯滴でやけどをしないようご注意ください。

お米の量と炊きあがり時間のめやす

表の条件：室温20℃、水温20℃、電圧100V

種類＼できあがり量	茶わん1～2杯分	茶わん3～4杯分	茶わん5～7杯分
全がゆ	0.5カップ(0.5合) 約60分	1カップ(1合) 約65分	1.5カップ(1.5合) 約75分
五分がゆ	0.25カップ(0.25合) 約55分	0.5カップ(0.5合) 約60分	0.75カップ(0.75合) 約70分

※時間は、気温や外なべの水量等で多少変化します。

7 保温

保温は1時間までです。1時間を過ぎると保温ランプが消えます。

- おかゆは、時間がたつとのり状になりますので早めにお召しあがりください。

8 使用後

タイマーつまみを、切にした後、差込みプラグを持ってコンセントから抜いてください。

次に本体より内なべを冷ましてから取り出し、外なべに残った水を捨てます。

※水を捨てるときは、操作部周辺に水がかからないようにしてください。

おかゆを炊く手順〈ごはんから炊く場合〉

1 ごはんを内なべに入れ、ごはん（から）の水位目盛まで水を入れる。

2 外なべの水位目盛（▽ココマデ）まで（約200mL）水を入れる。

次に内なべを本体に入れ、ふたをセットしてから通電します。

3 タイマーつまみを入に合わせ、ごはん（から）キーを押す。

ブザーがピーピーと鳴り、調理中ランプが点滅から点灯にかわります。

※調理中は、蒸気口から蒸気が出ますのでやけどしないようご注意ください。

この後は、「お米から炊く場合」の6～8をご参照ください。

ごはんの量と炊きあがり時間のめやす

表の条件：室温20℃、水温20℃、電圧100V

種類＼できあがり量	茶わん1～2杯分	茶わん3～4杯分	茶わん5～7杯分
全がゆ	約150g/約45分	約300g/約50分	約450g/約50分

ごはん150gは、お茶わんに軽く一杯分です。

全がゆ以外の、おかゆを炊く場合は、ごはんの量で加減してください。

※冷凍したごはんは解凍してからお使いください。

煮豆の場合

詳しくは、「お料理ノート」のメニューをご覧ください。
（つけ置きタイマーを使うと便利です。）

1 煮豆料理のメニューにより煮たい分量の豆や水・熱湯を内なべに入れ必要時間つけておきます。

※お料理ノートの分量を守ってください。分量以上入れますとふきこぼれ、なべが変色することがあります。

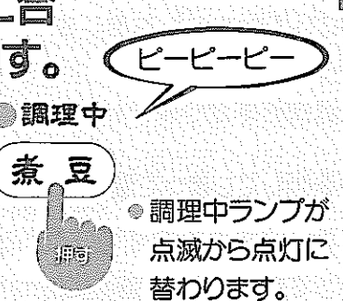
※豆は、アクがでやすいのでよく洗ってからお使いください。

2 外なべの水位目盛（▽ココマデ）まで水を入れる。

次に内なべを本体に入れ、ふたをセットしてから通電します。

3 タイマーつまみを入に合わせ、煮豆キーを押す。

- 調理中ランプが点滅します。



- 調理中ランプが点滅から点灯に替わります。

4 できあがり

できあがると、ブザーがピッ‥‥と7回連続鳴り、調理中ランプが消えます。（保温はできません。）

調理時間の最長は約4時間です。

メニューによりタイマーつまみを切にしてください。

タイマーを使うとき

お願い お米からの白がゆと煮豆料理以外は、腐敗のおそれがありますので使わないでください。

おかゆの場合(お米からキーのみ使用)

●ごはんからキーは使用できません。

このタイマーは、12時間後まで設定できる「炊き上がりタイマー」です。
セットするときは、現在の時刻から逆算してください。(例えば、現在がPM3：00で、炊き上げたい時刻がPM7：00であれば4にセットします。)

1 タイマーを炊き上げたい時刻にセットする。

タイマーランプが点滅します。

2 お米からキーを押す。

ブザーがピーと鳴り、タイマーランプが点灯します。
約70分前になりますと、タイマーランプが消え、調理中ランプが点灯し、調理が始まります。できあがるとブザーがピッ‥‥と連続7回鳴り、保温ランプが点灯します。

煮豆の場合(煮豆キーのみ使用)

このタイマーは、12時間後まで設定できるつけ置き用の「炊き始めタイマー」です。
セットするときは、現在の時刻から逆算してください。(例えば、現在がPM2：00で、炊き始めたい時刻がPM7：00であれば5にセットします。)

1 タイマーを炊き始めたい時刻にセットする。

タイマーランプが点滅します。

2 煮豆キーを押す。

ブザーがピーピーピーと鳴り、タイマーランプが点灯します。
炊き始めたい時刻になりますと、タイマーランプが消え、調理中ランプが点灯し、調理が始まります。できあがり時間は、その時刻からの時間です。

◎セットした時刻を変更したいとき又やめたいときは…

一度タイマーつまみを(切)にしてセットしなおします。

●(切)にしないで時間をセットしなおした場合、ブザーが"ピッピッ"と2回鳴ります。このときは変更した時間どおりには炊きあがりません。(最初にセットした時間に炊きあがります。)

◎誤まってタイマーつまみを回してしまって最初にセットした時間が分からないときは…

ブザーが"ピッピッ"と鳴らない位置までタイマーつまみを回します。

●ブザーが"ピッピッ"と鳴っている時間は、最初にセットした時間ではありません。

修理を依頼する前に

「故障かな?」と思ったときは、次の点をお調べください。

原因 / こんなとき	米・水の量をまちがえた	十分洗米しなかった	ふたをセットしていない	タイマーセット時間が不適切
炊けて(煮えて)いない。	○		○	○
シンがある。固い。	○		○	
のり状になる。	○			○
ふきこぼれる。	○	○	○	

●調理中、停電になったり差込みプラグを抜いたとき、再びメニューキーを押しても内なべの温度が高い状態のときは調理できません。
この場合は、別のなべに移し、コンロなどで加熱してください。

●使用後は、"タイマーつまみ"を(切)に戻さないと調理できません。
この場合(調理中ランプが点灯しない)は、"タイマーつまみ"を(切)にして、その後(入)にしてください。

※上記いずれの場合もあてはまらない場合は、お買い求めの販売店又は、相談窓口までお問い合せください。

こんな表示をしたときは

症状	警告	処置
ランプが点灯しない状態でブザーが鳴り続ける。(ピーが連続)	空だき	内なべ及び外なべに必要量の水を入れてください。(外なべを十分冷やしてください。)
ランプが点灯しない状態でブザーが鳴り続ける。(ピッが連続)	サーミスタ断線	製品の故障と思われます。お買い上げの販売店にご相談ください。

お手入れ

●プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
●台所用洗剤をお使いください。ベンジンやシンナー類、みがき粉やたわし類は表面を傷つける原因になります。

ふた・内なべ・おたま		湯又は水にひたし、スポンジで洗う。
本体	外側	湯で薄めた台所用洗剤をやわらかい布に含ませて固くしぼり、汚れをふき取る。その後で水でしぼった布でふく。
	内側(外なべ)	
電源コード・差込みプラグ		乾いたやわらかい布でふく。

内なべ・外なべの変色(汚れに)ついて

豆や野菜の色がついたとき柔らかいスポンジなどで、汚れが落ちないときは、次の方法でお手入れをしてください。

①レモン(1個)を2等分に切り、内なべと外なべにしぼって入れ(1/2個ずつ)、熱湯を注ぎ(内なべ・外なべにそれぞれ約1.5Lずつ)1時間放置する。

②柔らかいスポンジなどでこすり落とし、よくすすぐ。

●上記の内容で汚れの落ちにくい場合は市販の洗浄用クエン酸をご使用ください。

□豆と野菜のスープ

材料（2～3人分）

大豆、花豆、うずら豆など
…… 合わせて70ｇ（½カップ）
熱湯 …… 3カップ
豚肉（薄切り）…… 100ｇ
玉ねぎ …… 80ｇ
にんじん …… 80ｇ
キャベツ …… 100ｇ
塩 …… 小さじ1～2杯
こしょう …… 少々

つくり方

❶豆は洗って内なべに入れ、分量の熱湯を入れて一晩つけておきます。
❷豚肉は食べやすい大きさに切り、玉ねぎは1cm幅のくし切り、にんじんは1cmのさいの目切り、キャベツはざく切りにします。
❸①の内なべに塩、こしょうを加え軽くまぜ、②を入れます（このとき、野菜が汁の中にすべて浸っていなくてもかまいません）。
❹外なべに水位目盛まで水を入れ、③の内なべをセットします。タイマーつまみを入に合わせ、調理中ランプが点滅すれば煮豆キーを押します。
❺ブザーが鳴れば、できあがりです。

□豚の角煮

材料（2～3人分）

豚バラ肉（かたまり）…… 200ｇ
白ねぎ …… 小1本
土しょうが（皮つき）…… 10ｇ
Ⓐ 酒 …… 1カップ
Ⓐ みりん …… 大さじ1⅔杯
Ⓐ 砂糖 …… 大さじ1杯
Ⓐ しょうゆ …… 大さじ1½杯
Ⓐ 五香粉（ウーシャンフン）（あれば）…… 小さじ¼杯

つくり方

❶豚肉は8個ぐらいの角切りにして熱湯でまわりが白くなる程度に洗います。白ねぎは5cm長さのぶつ切りにし、しょうがはよく洗って、皮つきのまま薄切りにします。
❷内なべに①とⒶを入れます。
❸外なべに水位目盛まで水を入れ、②の内なべをセットします。タイマーつまみを入に合わせ、調理中ランプが点滅すれば煮豆キーを押します。
❹ブザーが鳴れば、内なべの上部にたまった油は除いて器に盛ります。

●発行所 象印マホービン株式会社 〒530 大阪市北区天満1丁目20-5 Tel.06(356)2391

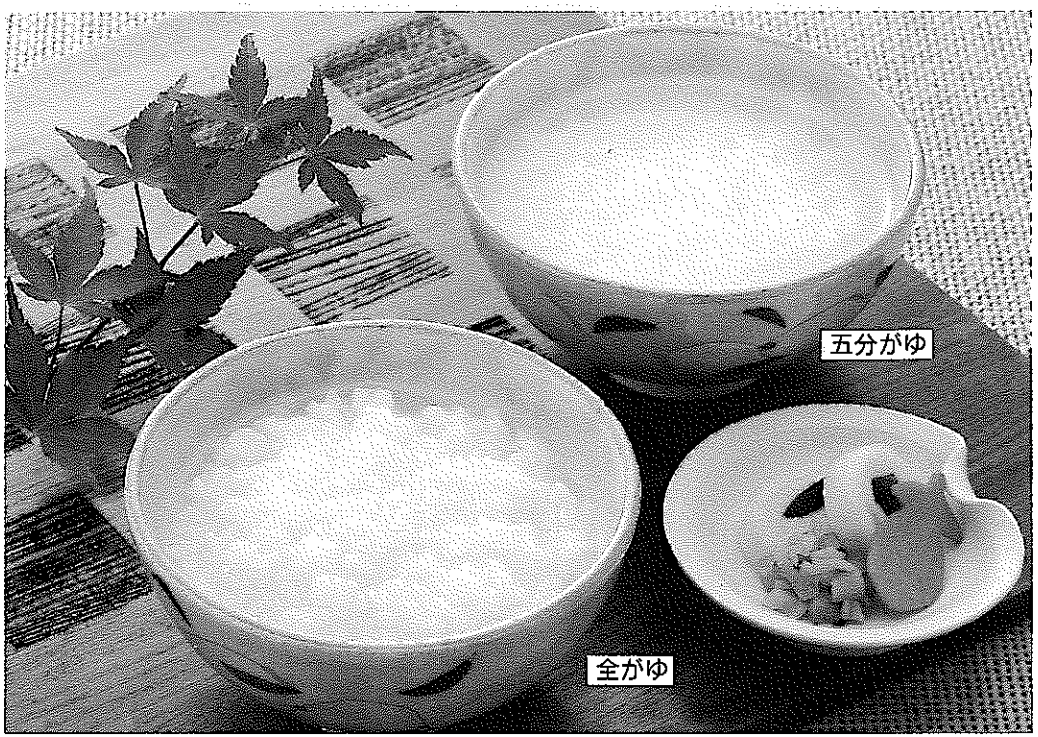
ZOJIRUSHI

粥茶屋（かゆちゃや）

マイコン おかゆメーカー EGB
お料理ノート
RECIPE BOOK

ご注意
この料理ノートで使用している計量単位は
●1カップ＝180mℓ（付属のカップ1杯）
●大さじ1杯＝15mℓ　●小さじ1杯＝5mℓ

お米からキーをつかって



白がゆ

材料（2〜3人分）

米（全がゆ）…… 1カップ
（五分がゆの場合 …… ½カップ）
塩 …… 少々

つくり方

❶米は洗って内なべに入れ、全がゆの水位目盛1（五分がゆの場合は水位目盛0.5）まで水をたして1時間以上浸します。
❷外なべに水位目盛まで水を入れ、①の内なべをセットします。タイマーつまみを 入 に合わせ、調理中ランプが点滅すれば お米から キーを押します。
❸ブザーが鳴れば、炊きあがりです。お好みで塩を加えてください。

ご飯からつくる場合

ご飯300ｇ（お茶碗に軽く2杯）を内なべに入れ、ごはんから の水位目盛300ｇまで水を入れます。あとはお米からの場合と同様にセットし、ごはんから キーで炊きます（ご飯を水に浸しておく必要はありません）。

茶がゆ

内なべの水を煎茶（または番茶、ほうじ茶など）にかえると茶がゆができます。

ご飯を炊くこともできます

❶米は洗い、水切りして内なべに入れ、分量の水（下表参照）を加えて30分以上浸します。

米の量	1カップ	2カップ	3カップ
水量のめやす	1カップ	2カップ	3カップ

❷おかゆと同様、外なべに水位目盛まで水を入れて①の内なべをセットし、お米から キーで炊きます。

ごはんからキーをつかって

野菜の雑炊

材料（2〜3人分）

ご飯 …… 300ｇ（お茶碗に軽く2杯）
にんじん …… 40ｇ
ゆでたけのこ …… 40ｇ
生しいたけ …… 4枚
みつば …… 8本
卵 …… 2個
Ⓐ 塩 …… 小さじ1½杯
Ⓐ しょうゆ …… 小さじ1½杯
Ⓐ だしの素 …… 小さじ⅓杯

つくり方

❶ご飯はざるに入れ、水で洗ってねばりを取ります。
❷にんじんとたけのこはたんざく切り、生しいたけは石づきを取ってせん切りにします。
❸内なべに①のご飯とⒶを入れ、ごはんから の水位目盛300ｇまで水を入れてまぜ、②の具をのせます。
❹外なべに水位目盛まで水を入れ、③の内なべをセットします。タイマーつまみを 入 に合わせ、調理中ランプが点滅すれば ごはんから キーを押します。
❺ブザーが鳴れば、溶き卵を加えて軽くまぜ、2㎝に切ったみつばをのせて、再びふたをして2分間蒸らします。

コーンリゾット

材料（2〜3人分）

ご飯 …… 300ｇ（お茶碗に軽く2杯）
Ⓐ 冷凍コーン …… 1カップ
Ⓐ 固形コンソメの素（砕く）… ⅔個
パセリ（みじん切り）…… 小さじ2杯
おろしチーズ（又はパルメザンチーズ）
…… 大さじ2〜5杯

つくり方

❶ご飯はざるに入れ、水で洗ってねばりを取ります。
❷内なべに①のご飯を入れ、ごはんから の水位目盛300ｇまで水をたして、Ⓐを加え軽くまぜます。
❸外なべに水位目盛まで水を入れ、②の内なべをセットします。タイマーつまみを 入 に合わせ、調理中ランプが点滅すれば ごはんから キーを押します。
❹ブザーが鳴れば器に盛り、お好みでパセリ、おろしチーズをかけます。

煮豆キーをつかって　調味料はお好みで加減してください。

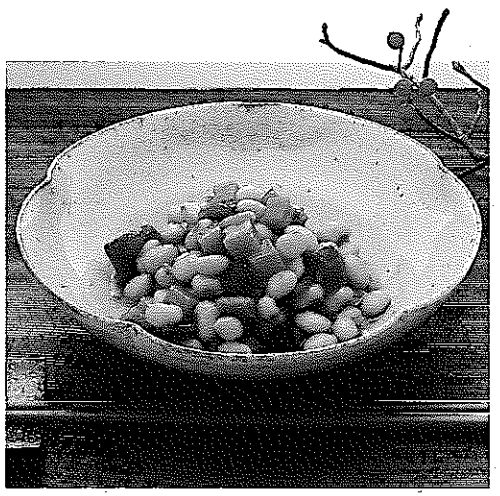
五目豆

材料（3〜4人分）

大豆		150ｇ（1カップ）
熱湯		4カップ
Ⓐ	ごぼう	45ｇ
	にんじん	45ｇ
	こんにゃく	60ｇ
	こんぶ	8ｇ
Ⓑ	砂糖	大さじ2½杯
	薄口しょうゆ	大さじ2½杯

つくり方

❶大豆は洗って内なべに入れ、分量の熱湯を入れて一晩つけておきます。
❷外なべに水位目盛まで水を入れ、①の内なべをセットします。タイマーつまみを 入 に合わせ、調理中ランプが点滅すれば煮豆キーを押します。
❸約1時間30分たてば、小さなあられ切りにしたⒶとⒷを加えてまぜ、さらに煮ます。
❹ブザーが鳴れば、冷めるまでおいて味を含ませます。



黒豆

材料（3〜4人分）

黒豆		150ｇ（1カップ）
Ⓐ	砂糖	大さじ3杯
	しょうゆ	小さじ3杯
	熱湯	4カップ
◆さびくぎ（ガーゼで包む）		4本

つくり方

❶黒豆は洗って内なべに入れ、Ⓐとさびくぎを加えて一晩つけておきます。
❷外なべに水位目盛まで水を入れ、①の内なべをセットします。タイマーつまみを 入 に合わせ、調理中ランプが点滅すれば煮豆キーを押します。
❸ブザーが鳴れば、冷めるまでおいて味を含ませます。

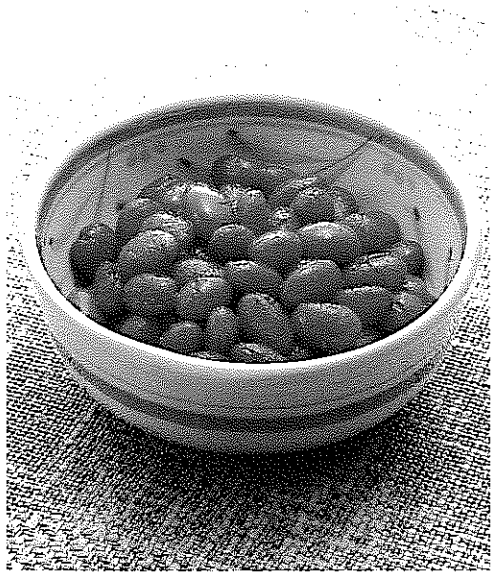
金時豆

材料（3〜4人分）

金時豆		150ｇ（1カップ）
熱湯		3カップ
Ⓐ	砂糖	大さじ5杯
	しょうゆ	小さじ3杯

つくり方

❶金時豆は洗って内なべに入れ、分量の熱湯を入れて5時間つけておきます。
❷外なべに水位目盛まで水を入れ、①の内なべをセットします。タイマーつまみを 入 に合わせ、調理中ランプが点滅すれば煮豆キーを押します。
❸約2時間後、豆が十分やわらかくなれば、Ⓐを加えて軽くまぜます。
❹ブザーが鳴れば、冷めるまでおいて味を含ませます。



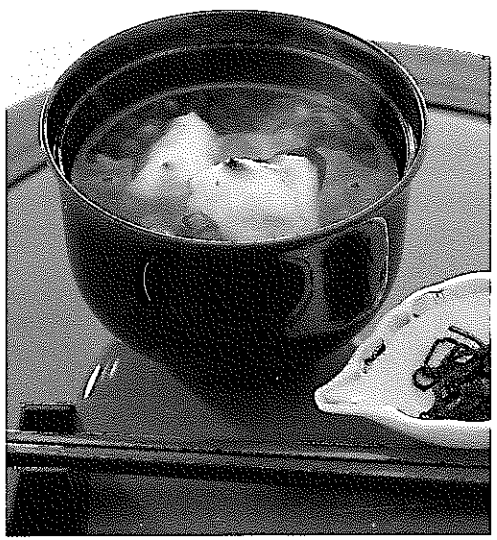
ぜんざい

材料（2〜3人分）

あずき		100ｇ（¾カップ）
水		2½カップ
Ⓐ	砂糖	80〜100ｇ
	塩	少々
もち		2〜3個

つくり方

❶あずきは洗って別のなべに入れ、たっぷりの水（分量外）で2分間沸とうさせてゆでこぼします。
❷水切りした①を内なべに入れ、分量の水を加えます。
❸外なべに水位目盛まで水を入れ、②の内なべをセットします。タイマーつまみを 入 に合わせ、調理中ランプが点滅すれば煮豆キーを押します。
❹約2時間後、あずきがやわらかくなればⒶを加えてさらに煮ます。
❺ブザーが鳴れば、焼いたもちを入れます。



大根のおかゆ

材料（2〜3人分）

- 米 …… ¾カップ
- 大根 …… 45ｇ
- ハム …… 1〜2枚
- 塩 …… 少々
- 青菜(きざむ) …… 大さじ1½杯

つくり方

❶米は洗って内なべに入れ、全がゆの水位目盛1まで水をたして1時間以上浸します。
❷大根は拍子木切りにし、ハムも同じ幅の細切りにして内なべに入れます。
❸外なべに水位目盛まで水を入れ、②の内なべをセットします。タイマーつまみを入に合わせ、調理中ランプが点滅すればお米からキーを押します。
❹ブザーが鳴れば、炊きあがりです。お好みで塩、青菜を加えてください。

ミルクがゆ

材料（2〜3人分）

- 米 …… ¾カップ
- 牛乳 …… 1カップ
- 塩・こしょう …… 少々

つくり方

❶米は洗って内なべに入れて牛乳を加え、全がゆの水位目盛1まで水をたして1時間以上浸します。
❷外なべに水位目盛まで水を入れ、①の内なべをセットします。タイマーつまみを入に合わせ、調理中ランプが点滅すればお米からキーを押します。
❸ブザーが鳴れば、炊きあがりです。お好みで塩、こしょうを加えてください。

いもがゆ

材料（2〜3人分）

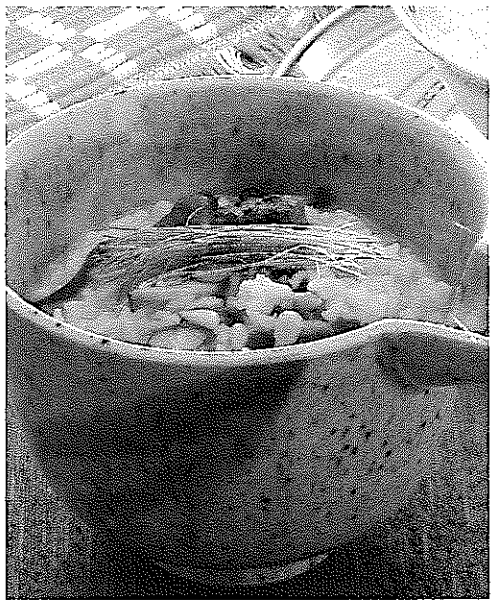
- 米 …… ¾カップ
- さつまいも …… 100ｇ
- 塩 …… 少々

つくり方

❶米は洗って内なべに入れ、全がゆの水位目盛1まで水をたして1時間以上浸します。
❷さつまいもは皮をむき、1.5㎝角に切って水にさらしてアクを抜き、水切りして内なべに入れます。
❸外なべに水位目盛まで水を入れ、②の内なべをセットします。タイマーつまみを入に合わせ、調理中ランプが点滅すればお米からキーを押します。
❹ブザーが鳴れば、炊きあがりです。お好みで塩を加えてください。

◇さつまいもの代わりにゆりね(80ｇ)もお使いいただけます。

きのこのおかゆ



材料（2〜3人分）

- 米 …… ¾カップ
- きのこ(しいたけ、しめじなど) …… 100ｇ
- 松の実 …… 小さじ1½杯
- 塩 …… 少々

つくり方

❶米は洗って内なべに入れ、全がゆの水位目盛1まで水をたして1時間以上浸します。
❷きのこは洗って石づきを取り、1本ずつほぐし、松の実とともに内なべに入れます。
❸外なべに水位目盛まで水を入れ、②の内なべをセットします。タイマーつまみを入に合わせ、調理中ランプが点滅すればお米からキーを押します。
❹ブザーが鳴れば、炊きあがりです。お好みで塩を加えてください。

◇ねぎやみつばを添えてもおいしくいただけます。