



炊飯マグ1合
取扱説明書



内側はレンジ専用の発熱構造



マグタイプ

レンジ
専用

三重蓋と遠赤外線効果の
ほっこり白ごはん

輸入販売元

コーナン商事株式会社

大阪府堺市西区鳳東町6丁637番地1

©09-07

MADE IN CHINA



●本製品は、一般家庭用に販売しておりますので、業務用(高出力)の電子レンジには使用できません。

■ 取扱説明書 ■

ご使用前に

- ヒビ割れなど不具合がないことをご確認ください。
- 中性洗剤で洗浄してからお使いください。洗浄後は水気を十分拭き取ってください。
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合は、ご使用前にお買い求めのお店までお問い合わせください。

ご使用上の注意

- 水気を十分拭き取った状態でご使用ください。
- 電子レンジ専用です。直火の使用は絶対にしないでください。
- 電子レンジから取り出す際は、やけどに十分ご注意ください。
- 調理後本体をテーブルに置く際は、必ず鍋敷きを敷いてから置いてください。

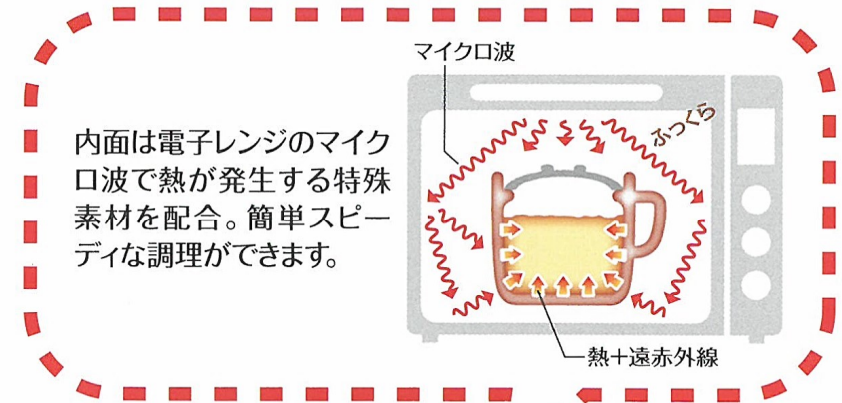
ご使用後のお手入れ

- 本体の中に水分やだし、具材を入れたまま放置しないでください。
- 本体が冷めてからスポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。
- 乾燥が不十分ですとカビの原因になります。洗浄後は通気性のよい場所で十分乾燥させてから保管してください。

※本製品は食器乾燥機・食器洗い乾燥機で洗浄・乾燥ができます。
乾燥が不十分の場合、自然乾燥を追加してください。
ご使用機器の取扱説明書に従ってご使用ください。

品質表示

材料の種類 / 本体：耐熱陶器
蓋：陶器



内面は電子レンジのマイクロ波で熱が発生する特殊素材を配合。簡単スピーディな調理ができます。



電子レンジ専用です。
※やけどには十分ご注意ください。
ラップは使用不可。
※本体が高温になるためラップは使用できません。

電子レンジで本格料理!

△やけどに注意



Step 1.

30分浸したお米、水を入れる。



Step 2.

レンジ加熱約10分 (レシピを参考にしてください)



Step 3.

10分蒸らしてから、全体を混ぜてできあがり。

CONTENTS

発熱する仕組み…02

電子レンジで本格料理!…03

お料理レシピ紹介

●白ごはん…05

●鮭と塩昆布のごはん…07

●あさりのピラフ…09

●干しエビ入り中華風炊き込みごはん…11

●おかゆ…13

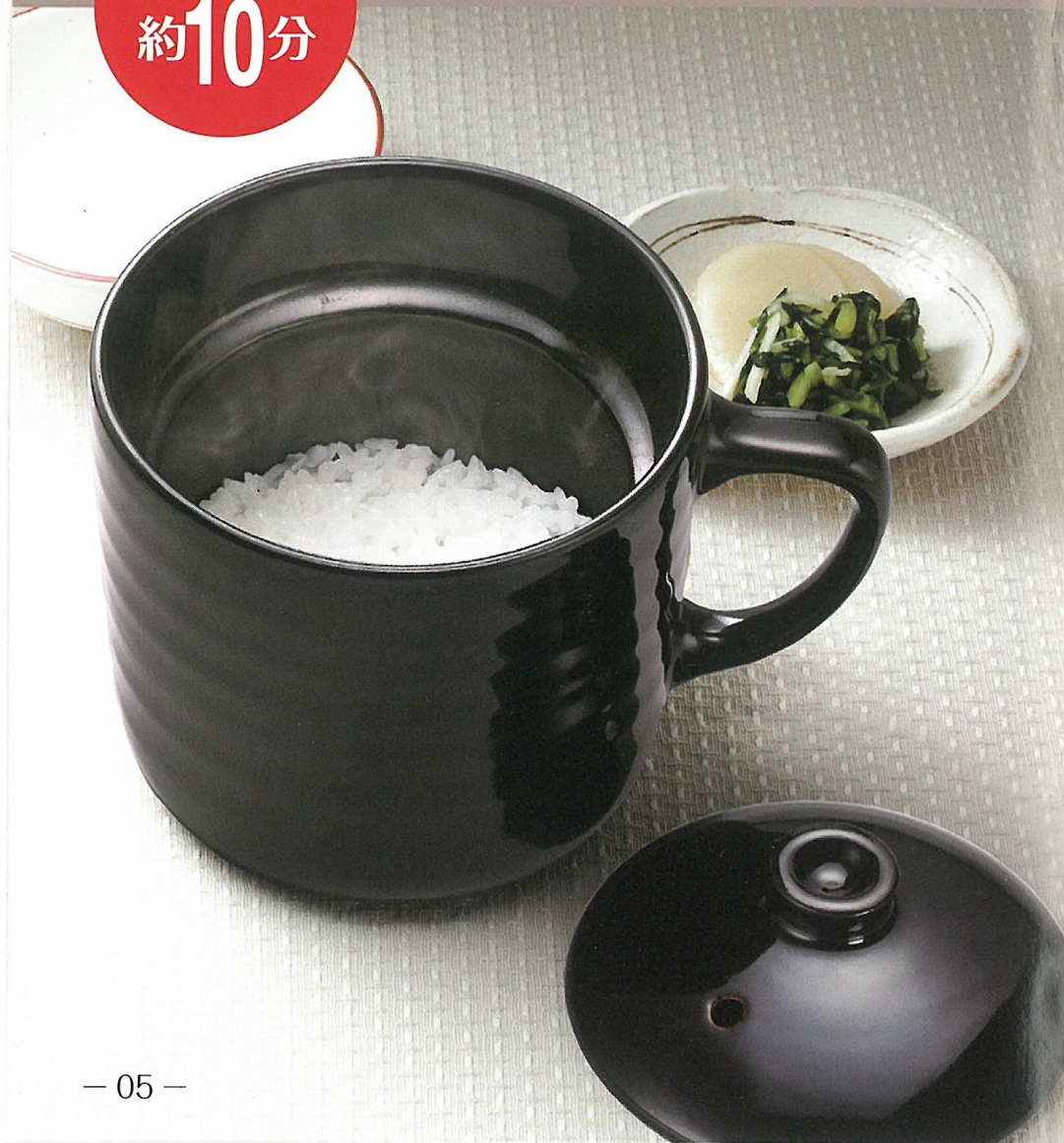


左ページの3ステップ手順紹介は
“白ごはん”です。

※詳しい調理方法は、お料理レシピの
ページをご覧ください。

白ごはん

電子レンジで
約10分



★材料

お米…150g

水…180ml

※電子レンジ調理の為、お米は重量で表記しています。

★作り方

① お米は洗米してからボウル等で30分水に浸します。その後、炊飯マグにお米と分量の水を入れます。

② 電子レンジ(500W)に入れて約5分30秒間加熱します。

③ レンジ出力を200Wに切替え、約4分間加熱します。

加熱終了後、庫内で約10分間蒸らします。

④ しゃもじ等で全体を混ぜます。

※ 低出力で200Wに切替えできない場合は、150Wや300Wの低出力に切替えて頂ければ調理可能です。出力切替え機能が付いていない場合は、指定時間(約4分)よりも時間がかかる場合がありますので、様子を見ながら調整してください。

※ 冬場や新米の季節は漬け込み時間を10分程長めにします。長時間漬け込む場合はボウルで漬け込みをしてください。

※ 炊飯マグが熱くなっていますので取り出す時にはミトンを使い、やけどしないように気を付けてください。また、炊飯マグの保温効果により温かさを保つので、最後までおいしく召し上がれます。

※ 600Wで調理する場合は、加熱時間をレシピの約9割に、700Wの場合は約8割に調節してください。

鮭と塩昆布のごはん

電子レンジで
約10分



★材 料

お米…150g
水…190ml
鮭フレーク(市販品)…30g
塩昆布…3g
三つ葉…適量

※電子レンジ調理の為、野菜は正味の重量で表記しています。

★作り方

- ①. お米は洗米してからボウル等で30分水に浸します。その後、炊飯マグにお米と分量の水を入れます。
- ②. 鮭フレークと塩昆布を加えて軽く混ぜます。
- ③. 電子レンジ(500W)に入れて約5分30秒間加熱します。
- ④. レンジ出力を200Wに切替え、約4分間加熱します。
加熱終了後、庫内で約10分間蒸らします。
- ⑤. しゃもじ等で全体を混ぜます。茶碗に盛り、ざく切りにした三つ葉をのせます。

※塩昆布が長い場合はキッチンバサミで切ります。

※低出力で200Wに切替えできない場合は、150Wや300Wの低出力に切替えて頂ければ調理可能です。出力切替え機能が付いていない場合は、指定時間(約4分)よりも時間がかかる場合がありますので、様子を見ながら調整してください。

※冬場や新米の季節は漬け込み時間を10分程長めにします。長時間漬け込む場合はボウルで漬け込みをしてください。

※炊飯マグが熱くなっていますので取り出す時にはミトンを使い、やけどしないように気を付けてください。また、炊飯マグの保温効果により温かさを保つので、最後までおいしく召し上がれます。

※600Wで調理する場合は、加熱時間をレシピの約9割に、700Wの場合は約8割に調節してください。

あさりのピラフ

電子レンジで
約10分



★材 料

お米…150g	バター…5g
水…190ml	醤油…小さじ½
あさり(水煮缶)…40g	貝割れ…適量
スイートコーン(缶詰)…30g	

※電子レンジ調理の為、野菜は正味の重量で表記しています。

★作り方

- ①. お米は洗米してからボウル等で30分水に浸します。その後、炊飯マグにお米と分量の水を入れます。
- ②. あさりとスイートコーン・バター・醤油を加えて軽く混ぜます。
- ③. 電子レンジ(500W)に入れて約5分30秒間加熱します。
- ④. レンジ出力を200Wに切替え、約4分間加熱します。
加熱終了後、庫内で約10分間蒸らします。
- ⑤. しゃもじ等で全体を混ぜます。茶碗に盛り、貝割れを散らします。

※低出力で200Wに切替えできない場合は、150Wや300Wの低出力に切替えて頂ければ調理可能です。出力切替え機能が付いていない場合は、指定時間(約4分)よりも時間がかかる場合がありますので、様子を見ながら調整してください。

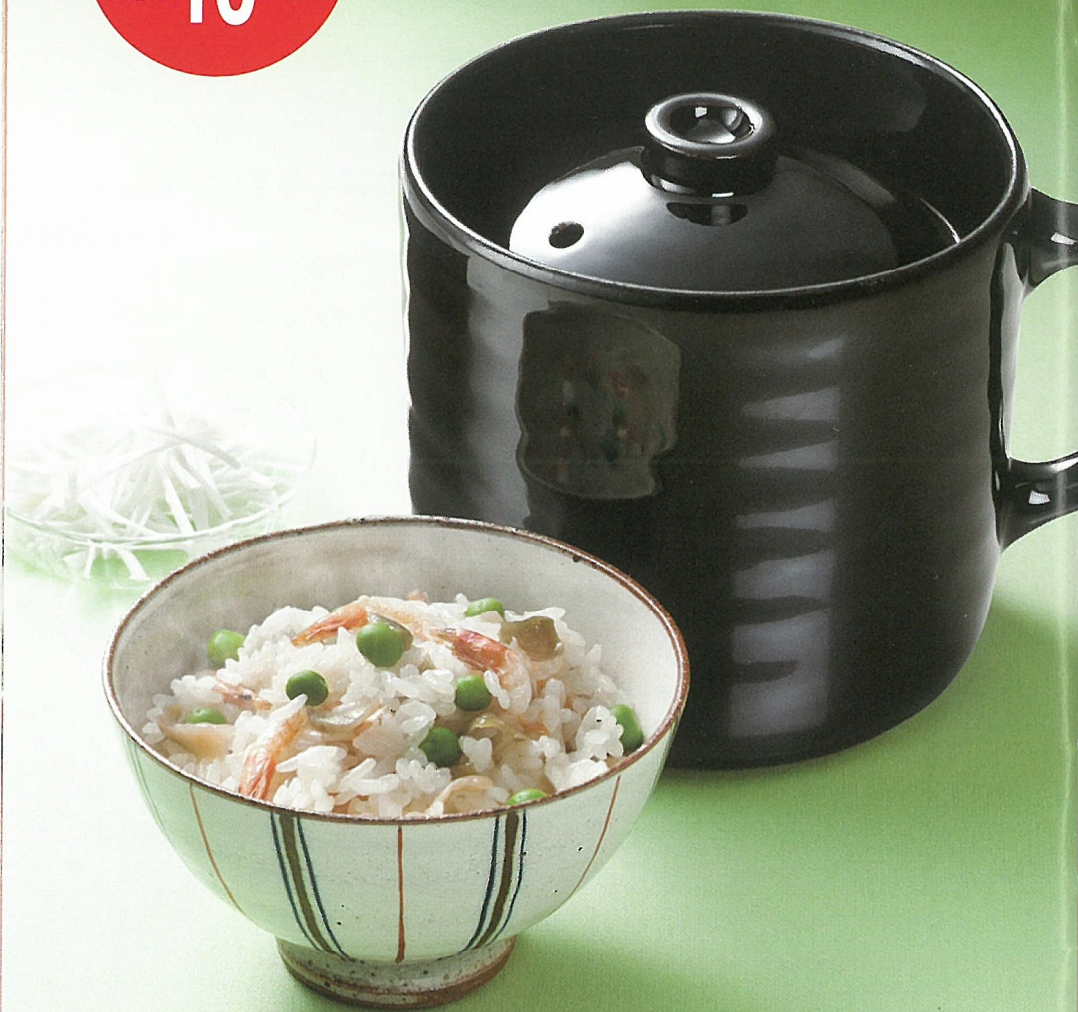
※冬場や新米の季節は漬け込み時間を10分程長めにします。長時間漬け込む場合はボウルで漬け込みをしてください。

※炊飯マグが熱くなっていますので取り出す時にはミトンを使い、やけどしないように気を付けてください。また、炊飯マグの保温効果により温かさを保つので、最後までおいしく召し上がれます。

※600Wで調理する場合は、加熱時間をレシピの約9割に、700Wの場合は約8割に調節してください。

干しエビ入り中華風炊き込みごはん

電子レンジで
約10分



★材 料(1カップ分)

お米…150g
水…190ml
干しエビ…大さじ2
ザーサイ…30g
グリーンピース(冷凍)…20g
ゴマ油…小さじ½

※電子レンジ調理の為、野菜は正味の重量で表記しています。

★作り方

- ①. お米は洗米してからボウル等で30分水に浸します。その後、炊飯マグにお米と分量の水を入れます。
- ②. 干しエビと粗みじん切りしたザーサイ・グリーンピース・ゴマ油を加えて軽く混ぜます。
- ③. 電子レンジ(500W)に入れて約5分30秒間加熱します。
- ④. レンジ出力を200Wに切替え、約4分間加熱します。
加熱終了後、庫内で約10分間蒸らします。

⑤. シャもじ等で全体を混ぜます。

※低出力で200Wに切替えできない場合は、150Wや300Wの低出力に切替えて頂ければ調理可能です。出力切替え機能が付いていない場合は、指定時間(約4分)よりも時間がかかる場合がありますので、様子を見ながら調整してください。

※冬場や新米の季節は漬け込み時間を10分程長めにします。長時間漬け込む場合はボウルで漬け込みをしてください。

※炊飯マグが熱くなっていますので取り出す時にはミトンを使い、やけどしないように気を付けてください。また、炊飯マグの保温効果により温かさを保つので、最後までおいしく召し上がれます。

※600Wで調理する場合は、加熱時間をレシピの約9割に、700Wの場合は約8割に調節してください。

おかゆ

電子レンジで
約**25分**



★材料(1人分)

お米…60g
水…280ml

※電子レンジ調理の為、お米は重量で表記しています。

★作り方

- ①. お米は洗米してから、炊飯マグにお米と分量の水を入れます。
- ②. 電子レンジ(200W)に入れて25分加熱します。
- ③. 出来上がったら手早く全体を混ぜます。

※水分が多すぎたり固さが気になる場合は1分を目安に追加加熱して調整してください。

※炊飯マグが熱くなっていますので取り出す時にはミトンを使い、やけどしないように気を付けてください。また、炊飯マグの保温効果により温かさを保つので、最後までおいしく召し上がれます。