

冷めてもおいしい、古米が新米のおな味に!

カッパー君の水で おいしいごはんを 炊こう!!

〈用意するもの〉

研ぎ水と炊く水は20用カッパー君2本
用意すると間に合います。(家族の多い方)



お米が白くなったら
いったん水を切って
冷やした
カッパー君の水を入れ...

スイッチオン!!

あとは炊飯器に
おまかせ。

お米が白くなりました。



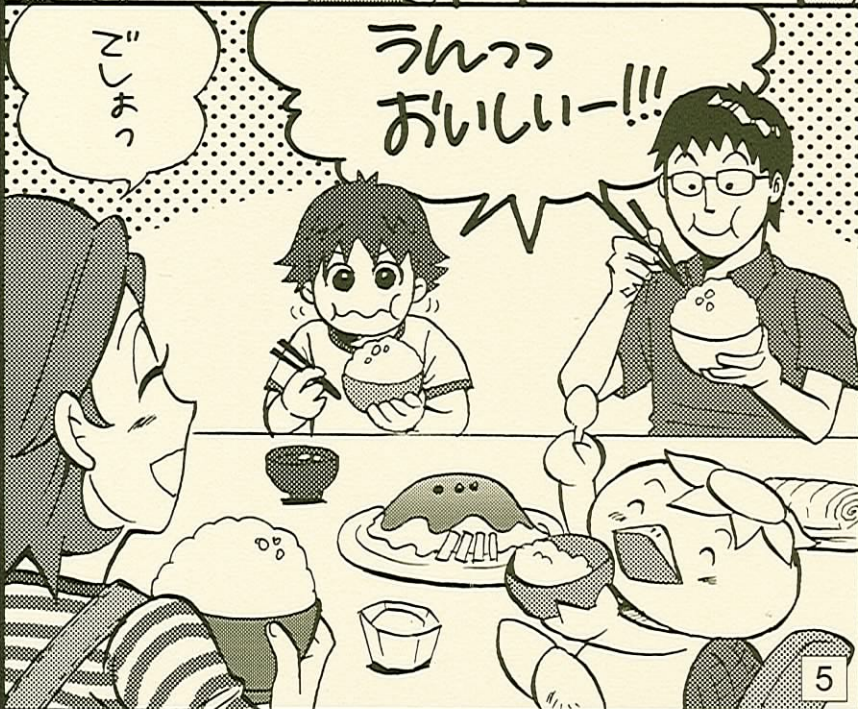
カッパー君の水で炊くと、
お米が白く炊けます。
*お米が白く炊けると、
(お米が白く炊けると、お米が白く炊けると、)



その後、もう一回
カッパー君の水を
サッと洗い流す

何度も
洗わないで
いいよ。

研ぎ水はカッパー君の水に
とにかんまり早くかき回して
お米にのこるヌカだけを洗い
流して... (約10秒)



うんっ
おいしいー!!!

ごっまっ



炊きあがったら
5分から10分ほど
好みで調整ね

炊きあがったら
しゃもじで十文字に
切るとお米が白くなる

ほか
ほか