

**超簡単**

# 「龍の瞳」を美味しく炊くコツ

## 1. 洗米



水が少し濁っている程度に洗いましょう

お米に含まれる甘み・栄養をのがさないためです

☆ **ご注意** 龍の瞳は、吸水性が高いので次のことに注意してください。  
1回目は、さっと水に当てすぐに水を捨てます。  
通常、2～3回程度やさしく水洗いします。(ザルの使用や強く洗米しますとお米が割れる事がありますのでお避けください)  
とぎ汁にもその養分が含まれていますので、白く濁る程度で炊いてください。  
尚、ヌカ成分の匂いが気になる方は洗米を1～2回程度増やしてください。



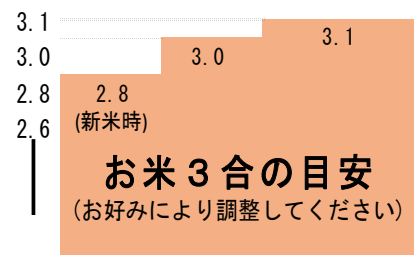
## 2. 水加減



お水の量は右の表を目安に!!

歯ごたえの良い炊き上がりをするためです。

炊飯器  
の目盛



## 3. 浸漬時間短縮 ※ 炊飯までにかかる時間を短縮できます



お米の出荷時期により異なります

水加減・浸漬時間は目安としてください。

2.0 10 12 2 4 6 8 9 月



0分 5分 8分  
10月 . . . . . 3月 . . . . . 8月

## 4. 炊き上がり



釜の底から、さっとほぐして水分をとばしましょう

より美味しくお召し上がりいただくためです



「龍の瞳」の芳醇な香りをお楽しみください。〇(

## 5. 炊き上がったご飯は「保温」のままにしないで...

- ☆ 残ったご飯は別の容器に移し冷蔵する、1食分ずつラップなどに小分けして冷蔵又は冷凍し、食べる際にレンジで温めると炊きたての味が楽しめます
- ☆ タイマーセットでの炊飯予約はお避けください(長時間、米が水に浸っていると吸水性が高い為、ベタついたご飯になってしまいます。)

裏面もご覧ください!!

## 6. 保存方法と保管場所

お米の保管には、高温多湿の場所は避けてください。特に龍の瞳は吸水性が高いので他の銘柄のお米より湿気を吸いやすいのでカビ等の発生に注意が必要です。

## 7. 7分づき

龍の瞳は独自の精米方法で7分づきにしております。胚芽やヌカには、うまみ成分と食物繊維やカルシウム、鉄などのミネラル、ビタミンB1やビタミンEなどの栄養素が豊富に含まれておりますので胚芽を残した精米方法としておりますが、ヌカ層が少し残っておりますので他銘柄の白米より色が黄色い状態です。

## 8. 消費期限

お米には消費期限はありませんが、美味しく召し上がっていただくには1～2ヶ月での消費をお勧めします。保存状態にもよりますが、長期間保存しますとビタミンB1などが壊れてしまい変色やヌカ臭さも出て、味が極端に落ちてしまいます。