

# HARIO

LIVING WITH GLASS

ガラスのある生活

だしポット



電子レンジ用

**注意**

● オープン・直火は  
使用できません

取扱説明書

お買いあげ誠にありがとうございます。正しくご使用していただくため、この取扱説明書を必ずお読みください。また、お読みになりましたら、大切に保管してください。



**CAUTION!**

Do not use in an oven.  
Do not expose to open flames.

For Microwave Use

**Instruction Manual**

Thank you for purchasing this HARIO product. Please be sure to read this instruction manual thoroughly prior to use. After reading the manual, store it in a safe place for future reference.

## 和風だし - Japanese stock -



### 材料 - ingredients -

昆布	3枚 (5cm角)	Kelp	3 (5cm square)
かつお節	15g (3/2カップ)	Bonito flakes	15g (3/2 cups)
水	600mL	Water	600mL

### 作り方 - How to cook -

- 1 本体にストレーナーをセットし、昆布と水を入れ 30分～1時間置く。
- 2 1にかつお節を加え、電子レンジで8分加熱し、そのまま冷ます。冷めたらストレーナーを外す。

\*濃いめの上品な和風だしが出来ます。茶碗蒸しやすまし汁、だし巻き卵などに。

- 1 Place the strainer in the body, then add the kelp and water and leave to stand for 30 minutes to 1 hour.
- 2 Add bonito flakes, then heat in the microwave for 8 minutes. Leave to cool, then remove the strainer.

\*Produces a Japanese-style stock with a rich, elegant flavor. It's perfect for a variety of dishes, such as chawanmushi, sumashijiru, and dashimaki tamago.

\*フタをしないで電子レンジで加熱してください。レシピの加熱時間は500Wでの目安時間です。調理の様子を見ながら調節してください。

## 洋風だし - Vegetable stock -



### 材料 - ingredients -

玉ねぎ	1/3個	Onion	1/3
にんじん	1/3本	Carrot	1/3
セロリの葉	少々	Celery leaves	a little
ローリエ	2枚	Bay leaves	2
水	500mL	Water	500mL

### 作り方 - How to cook -

- 1 玉ねぎは皮付きのままくし型に切り、にんじんも皮付きのままピーラーでうす切りにし、セロリの葉、ローリエとともにストレーナーに入れる。
- 2 本体に水を入れ、1のストレーナーをセットし、電子レンジで9分加熱。ストレーナーを外す。

\*お好みでコンソメ顆粒小さじ1を加えると美味しい野菜スープになります。

- 1 Cut the onion into thick slices with the skin still on and use a peeler to finely slice the carrot with the skin still on. Place them in the strainer along with the celery and bay leaves.
- 2 Pour water into the body, insert the strainer prepared in step 1 and then heat in the microwave for 9 minutes. Remove the strainer.

\*If desired, add 1 teaspoon of consommé granules to make a delicious vegetable soup.

## 中華だし - Chicken stock -



### 材料 - ingredients -

鶏手羽先	3本	Chicken wings	3
塩、こしょう	少々	Salt and pepper	a little
酒	小さじ1	Sake	1 tsp
にんにくのうす切り	4枚	Sliced garlic	4 slices
しょうがのうす切り	3枚	Sliced ginger	3 slices
長ねぎの青いところ	2本分	Leek	2
赤唐辛子	1本	Red chili pepper	1
水	450mL	Water	450mL

### 作り方 - How to cook -

- 1 鶏手羽先は味が出るように表面に切り込みを入れ、塩こしょうを揉み込み酒をふる。
- 2 ストレーナーに1とにんにく、しょうが、長ねぎの青いところ、赤唐辛子を入れる。水を入れた本体にセットし、電子レンジで9分加熱。一度取り出して5分おき、再び電子レンジで4分加熱。ストレーナーを外す。

\*Heat in the microwave without the lid. The heating time in the recipes is based on heating at 500W. Watch the food during heating and adjust as needed.

## 煎り酒 - Irizake -



### 材料 - ingredients -

梅干し	大3個	Pickled plum	3 big
純米酒	400mL	Junmai sake	400mL
昆布	5cm角 2枚	Kelp	2 (5cm square)
かつお節	15g (3/2カップ)	Bonito flakes	15g (3/2 cups)

### 作り方 - How to cook -

- 1 昆布と純米酒を本体に入れ一晩つけておく。
- 2 1の昆布を取り出し、ストレーナーに梅干しを入れて1のポットにセットし、電子レンジで10分加熱する。
- 3 2のストレーナーにかつお節を加えて、さらに6分加熱。そのまま冷まし、冷めたらストレーナーを外す。

- 1 Insert the kelp and Junmai sake into the body and leave overnight.
- 2 Remove the kelp. Place the pickled plum in the strainer, insert it into the body and heat in the microwave for 10 minutes.
- 3 Add the bonito flakes in the strainer, then heat for another 6 minutes. Leave to cool, then remove the strainer.

..... お取り扱い上の注意 / Precautions for Use .....

△ 電子レンジ以外の加熱器具は使用しないでください。

△ ガラスは割れるものです。洗浄やご使用時は  
ていねいにお取扱ください。

△ お子様に使用させないでください。また、幼児のそばで  
使用したり、幼児の手の届く所に置かないでください。

△ ストレーナーのメッシュ部分を外側から強く押さ  
ないでください。破損の原因となります。

△ ご使用時には火傷をしないよう十分ご注意ください。

- ご使用前には洗浄をしてください。
- ケガ防止の為、お取り扱い前にはヒビや欠けが無いかご確認  
ください。
- ヒビ、欠け、強いすり傷の入ったものは、思わぬときに破損  
することがありますので、使用しないでください。
- ガラス器の内面を、金属スプーンなどで強くたたいたり、強く  
こすったりしないでください。破損の原因になります。
- ガラス本体が熱いうちにぬれた布でふれたり、ぬれた台の上  
に置くと、急激な温度変化により破損する場合があります。お  
やめください。
- 破損した際のお取扱いは、ケガをしないよう十分ご注意くだ  
さい。
- 廃棄する際は、各自自治体の指示に従い分別してください。
- フタは完全密閉できるものではありませんので、液体は倒  
すとこぼれることがあります。ご注意ください。
- フタをつかんで持ち運ぶことは、絶対にしないでください。  
ガラスが抜け落ちる場合があります。
- プラスチック製の部品は火のそばに置かないでください。

△ Do not use with any heating device other than  
a microwave oven.

△ Glass is fragile and may break. Handle carefully  
during normal use and cleaning.

△ Do not allow children to use this product. Do not use  
near children, and store out of reach of children.

△ Do not press the mesh section of the strainer forcefully  
from the outside. Doing so may damage the product.

△ Please use extreme caution to avoid burns and other  
injuries during use.

- Wash the product before using for the first time.
- To prevent injury, make sure there are no cracks or chips prior to use.
- Do not use the product if it is cracked, broken, or heavily  
scratched as it may break unexpectedly.
- Do not strike or scrape the inside of the glass container  
with a metal spoon. Doing so may damage the product.
- Do not touch the glass container with a wet cloth or place  
on a wet surface when hot, as doing so may damage the  
product due to sudden temperature changes.
- If the product becomes damaged, please handle any broken  
pieces with care.
- Follow local rules on garbage disposal when disposing  
of this product.
- The lid is not airtight. Liquids may spill if the container is laid  
on its side.
- Never carry the pot simply by holding the lid. Doing so may  
result in the glass section separating and falling.
- Do not place plastic parts near open flames.

△ 突然一気に沸騰して液体が激しく吹き出す恐れがあります (突沸現象)。電子レンジから取り出す際は顔などを近づけないでください。

- 突沸現象については、弊社ホームページwww.hario.comをご参照ください。
- 外側の水滴は拭き取ってから電子レンジに入れてください。
- 空だきや中身が少ない状態で使用しないでください。
- ご使用の際は、お手持ちの電子レンジの取扱説明書をよくお読みください。
- 電子レンジ加熱後は熱くなりますので、持ち運びの際は、なべつかみなどを使って器全体や取っ手を持ってください。また、ビニール製のテーブルクロスなど、熱に弱いものの上には置かないでください。台に置く際は必ずなべしきなどをご使用ください。
- 油の多い食品の調理加熱は、フタを外してください。
- 本製品の下に、球面状のトレーなどを敷いて使用しないでください。容器底部とトレーの間に負圧が生じ、ガラスが割れる場合があります。
- 多機能レンジ(オープン機能・スチーム機能・トースター、グリル機能などのついた電子レンジ)で加熱する場合は、必ず電子レンジ機能のみで加熱してください。電子レンジ以外のモードまたは、自動モードで加熱すると、高温になりプラスチックがとける危険があります。
- 加熱のしすぎにご注意ください。700W 以上でのご使用は吹きこぼれる場合がありますので500W、600W でご使用ください。
- 加熱時間は電子レンジの機種や食品の温度、量などによって異なりますので加減してください。

△ Liquid may boil rapidly, causing the liquid to suddenly be expelled from the container (known as the bumping phenomenon). Keep your face away from the product when removing from the microwave.

- Wipe off any water droplets from the outside of the product before placing in the microwave.
- Do not heat when empty or with very little inside.
- Consult the instruction manual of your microwave before use.
- The entire product will become hot after heating in a microwave. Use oven gloves to hold the body or handle when carrying. Do not place directly onto items that are not heat resistant such as a vinyl tablecloth. Always place on a pot stand.
- Remove the lid before heating foods that contain a lot of oil or fat.
- Do not place the glass bowl on a curved tray. Doing so may cause negative pressure to occur between the base of the container and tray, causing the glass to break.
- When heating in a combination microwave (a microwave that can also be used as an oven, steamer, toaster and grill, etc.), be sure to use the microwave function only. Using in a mode other than microwave mode or heating in automatic mode is dangerous as the high temperature may cause parts to melt.
- Be careful to avoid overheating. Use at 700W or higher can cause contents to boil over so please use at 500W or 600W.
- Heating times differ depending on such factors as the type of microwave and the amount and temperature of the food, and need to be adjusted accordingly.

## …………… 冷凍保存についての注意 / Precautions for Frozen Storage ……………

- 冷凍保存の際、食品が凍ると体積が増え、ガラスを押し拡げる力が働いて破損しやすくなります。
- 液体の冷凍はしないでください。
- カレー、ホワイトソース、ミートソース、トマトソース、ポタージュスープなどは冷凍できますが、詰めすぎや満杯の状態での使用はおやめください。

- When storing in a freezer, the volume of the food stored inside may expand as it freezes, causing pressure to be placed on the glass which may damage the glass.
- Do not freeze liquids.
- Foods such as curry, white sauce, pasta sauce and potage soup can be frozen. However, when freezing such foods do not completely fill the container.

## …………… お手入れの方法 / Product Care ……………

⚠️ 洗浄する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。






⚠️ やわらかいスポンジでも、下図のようにクレンザーやガラスに傷のつく研磨材、または研磨粒子がついているスポンジなどは使用しないでください。思わぬときに破損する原因となります。

- 本製品は食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
- ガラスの汚れのひどいときは「家庭用漂白剤」を薄めてご使用ください。その際「家庭用漂白剤」の取扱注意事項を必ずお守りください。漂白後は十分に水洗いしてください。
- ガラスの内面を洗う際、十分ご注意ください。内側から力を入れてタオルを絞る様にヒネリ洗いをしますと、破損し思わぬケガをする危険があります。

⚠️ Use a soft sponge and neutral detergent to clean this product.

⚠️ Do not use cleansers or sponges that contain abrasives, as doing so may scratch the glass.

- This product is dishwasher safe. Be sure to read the instruction manual provided with your dishwasher before use.
- If the glass is particularly dirty, use a diluted household bleach. Be sure to read the handling precautions of the household bleach thoroughly. Rinse thoroughly with water after bleaching.
- Please take extra care when cleaning the inner side of the glass. Washing the inner side forcefully with a twisting motion as if wringing a towel can cause breakage and unexpected injury.

ご使用いただけます Compatible	使用しないでください Incompatible
 <p>スポンジ Sponge</p>  <p>台所用 中性洗剤 Neutral detergent</p>	 <p>クレンザー Cleanser</p>  <p>研磨材付 スポンジ Abrasive sponge</p>  <p>研磨材入 ナイロンたわし Nylon abrasive scrubbing brush</p>  <p>スチールたわし Steel scrubbing brush</p>

## 基本の使い方 / How to Use

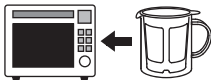
1



本体にストレーナーをセットし、材料を入れます。材料が水面から出ていると、焦げる場合がありますので、全て水に浸してから加熱してください。

Insert the strainer into the body, then place the ingredients in the strainer. Ensure that **all** ingredients are completely submerged before heating as any uncovered ingredients may burn.

2



フタをしないで電子レンジで加熱します。レシピの加熱時間は500Wでの目安時間です。調理の様子を見ながら調節してください。

Heat in the microwave without the lid. The heating time in the recipes is based on heating at 500W. Watch the food during heating and adjust as needed.

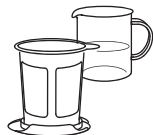
3



ストレーナーの底のへこみ部分をガラスの縁にひっかけて、だしを落とし切ります。

Hook the notch on the bottom of the strainer on the edge of the body and **allow** the stock to drain completely.

4



フタを裏返すと、ストレーナー置きになります。

The lid can be turned upside down and used as a stand for the strainer.

## 材質のご案内 / Material Guide

### フタ / Lid

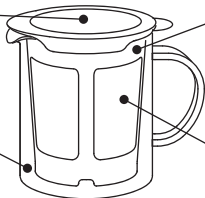
ポリプロピレン (耐熱温度 160°C)  
Polypropylene  
(Heat resistance temperature : 160°C)

### 本体 / Body

耐熱ガラス (耐熱温度差 120°C)  
Heatproof glass  
(Heat resistance temperature difference : 120°C)

HARIO Glass®

HARIO Glass® は HARIO の耐熱ガラス素材の商標です。



MADE IN JAPAN

### ストレーナーフレーム / Strainer frame

ポリプロピレン (耐熱温度 140°C)  
Polypropylene  
(Heat resistance temperature : 140°C)

### ストレーナーメッシュ / Strainer mesh

ポリエステル (耐熱温度 140°C)  
Polyester resin  
(Heat resistance temperature : 140°C)

Glass made with

**HARIO Glass**®

MADE IN JAPAN

Sustainable materials

## だしポットレシピサイト

基本のだしレシピ、  
だしを使ったアレンジ料理のレシピも  
webサイトにて閲覧できます



製品についてのお問い合わせ先

## HARIO株式会社

〒103-0006東京都中央区日本橋富沢町9-3  
フリーダイヤル:0120-39-8208  
<https://www.hario.com>

## HARIO CO., LTD.

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,  
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan  
<https://global.hario.com>

### 家庭用品品質表示法による表示

品名	耐熱ガラス製器具
使用区分	電子レンジ用
耐熱温度差	120℃

#### 取扱い上の注意

- 調理の時は外側の水滴をぬぐい、途中で差し水をする時は冷水をさけ、またガラスの部分が熱くなっている時はぬれた布でふれたり、ぬれた所に置かないで下さい。
- 空だきをしないで下さい。
- 洗う時は、研磨材入りたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないで下さい。
- 使用区分以外には使用しないで下さい。

**HARIO株式会社** 〒103-0006東京都中央区日本橋富沢町9-3