

加熱はたったの10分!!

ふっくら ツヤピカ土鍋ごはん。 ご飯の炊き上がる様子が見える♪ 五感で楽しむ「フタがガラスのご飯釜」新登場。



今年も新米の季節がやってきた。炊きたてホッカホカの白いご飯はもちろん、雑穀や季節の食材を炊き込むなど…お米の楽しみ方と同時に、炊き方にもこだわる人が増えている。

今回、ハリオから登場したのが萬古焼の土鍋に耐熱ガラス製のフタを持つ…その名も「フタがガラスのご飯釜」。フタを取らずに中の炊き上がる様子が見え、フタのホイッスルが音で火を消すタイミングを知らせてくれる。湯気から立ち上るちょっと甘い香り、炊き立てを噛みしめる食感…まさに、五感で楽しめる。

土鍋で炊いたご飯は格別だが、火加減が難しい…と思われがち。でも、この「ご飯釜」ならとっても簡単! 「炊く前に米を水に浸ける時間を十分に取る」と、最初から強火で10分加熱して蒸らす」ことを守れば、必ずふっくらとしたおいしいご飯ができる。「始めチヨロチヨロ、中パツパ…」これはご飯の炊き方の秘訣とされる言い回し。最初は弱火、中頃から強火…こまめに火加減を調整するのがよいという意味だが、この「ご飯釜」は、火加減の調節が一切いらない。肉厚の形状と吹きこぼれにくい構造の土鍋が、火加減の調節をしなくてもゆっくり沸騰し、沸騰後は蓄熱されてご飯がおいしく炊ける温度に保つからだ。おこげが好きな人はピーッとホイッスルが鳴ったら、そのまま3分ほど火にかけておくと香ばしいおこげご飯ができるし、コツをつかんだら、自分好みの硬さのご飯に炊き上げていくこともできる。

多機能の電気炊飯器をはじめ、どんな鍋でもご飯は炊けるが、炊き上がる様子が見えるのはハリオの「ご飯釜」だけ。お米が炊き上がる様子は、大人が見ても興味深く、来客時やパーティーシーンでも注目を浴びるはず!

食欲の秋。炊き立てのツヤツヤピカピカ、粒の立ったおいしいご飯を主役にしたおもてなしはいかが?

【特長】

- ★フタが耐熱ガラス製なので、炊き上がりの様子が見える。
- ★火加減の調節不要で、加熱時間10分! つやつやご飯が簡単に炊ける、直火用の炊飯土鍋。
- ★火をつけてから炊き上がりまで約25分(浸水時間除く)。炊き上がりをピーッと音で知らせるので、消し忘れがなく安心。
- ★土鍋ならではの蓄熱性の高さと遠赤外線効果で、粒が立ったふっくらごはん。沸騰後、火を止める時間を3分伸ばせば、香ばしい「おこげご飯」もできる。
- ★電気がない場所、使えない場合にもおいしく炊ける。
- ★萬古焼のご飯釜&耐熱ガラスフタ、「MADE IN JAPAN」。
- ★鍋ごと食卓に出せば、配膳もラク&テーブルコーディネートも楽しめ、フタを外せば、オープンも使用できる。
- ★雑穀米や炊き込みご飯も。旬の食材を使った4つのレシピ付き。

お問い合わせ先

製品サンプル・写真データ・ポジの貸出し、販売・取り扱い店についてお問い合わせは…

ハリオガラス株式会社 企画広報部 広報担当 辻本真理

■TEL:03-5614-2110 ■FAX:03-5614-2126 ■E-mail:mari@hario.com
〒103-0006 東京都中央区日本橋富沢町9-3 <http://www.hario.com>

●新聞・雑誌等にご掲載いただける場合は、ご一報をお待ちしております。

*記事中的お問い合わせ番号、表記は右記にて ☎ 0120-398-207

火加減の調節不要!!

音で炊き上がりを知らせてくれるから安心!
ハリオ「フタがガラスのご飯釜」新発売。

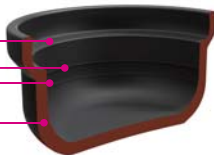


Piiiiiiii



音で炊き上がりをお知らせ

- 吹きこぼれにくい構造
- 2・3合の水ライン
- 肉厚にこだわった形状



炊き上がりが見える
耐熱ガラスフタ



ふっくら
ごはんのできあがり!

- 品名：フタがガラスのご飯釜
- 価格：7,350円(本体価格:7,000円)
- 耐熱温度差：120℃(フタ)
- サイズ：幅26.5×奥行23.0×高さ21.0
- 材質：フタ/耐熱ガラス
鍋身/耐熱陶器
ツマミ/ポリプロピレン・シリコーンゴム
- 生産国：本体/日本

◎フタがガラスの土鍋(6号、8号、9号)も同時発売!

耐熱ガラス製のドーム型のフタを採用。土鍋ならではの蓄熱性の高さで、余熱調理ができるので加熱時間も短縮できる。時短&省エネ!