

HARIO



粉ふりメッシュ付き

お茶ミル 

CHACO

- チャコ -

Tea Mill with
Mesh Sifter " Chaco "

緑茶（茶葉）専用
セラミックミル
Ceramic Mill
for Loose-Leaf Green Tea

取扱説明書/Instruction Manual

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。

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

お茶ミル CHACO 特長 Features

1. 粉ふりメッシュ付き/Mesh Sifter

「粉ふりメッシュ」は挽き残った粗い茶葉を取り除き、よりなめらかな粉末茶を作ることが出来ます。また、料理にふりかけるときにも便利です。

The mesh sifter helps filter out coarse tea leaves after grinding to make a smoother powdered tea. It is also great for sprinkling tea onto dishes.



2. 透明なフタ・粉受けボウル /Transparent Lid and Catch Bowl

フタや粉受けボールが透明なので、挽いている茶葉の様子が一目でわかります。粉受けボールはすり鉢型で粉末茶がすくいやすい形状です。

The lid and powder-catching bowl are transparent, so you can easily check the tea leaves you are grinding. It is easy to scoop powdered tea out of the mortar-shaped catch bowl.



3.なめらかに挽けるセラミック臼 /Smooth-Grinding Ceramic Mill

石臼のように、上下の臼をすり合わせて挽く構造で、細かなめらかな粉末茶を挽くことができます。

The upper and lower parts of the mill are structured to achieve a fine and smooth grind, just like making powdered tea using a stone mill.

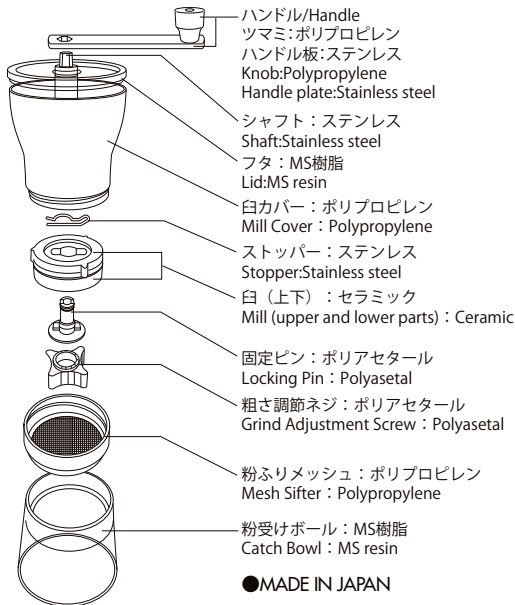


4.握りやすいフォルム/Easy-to-Grip Shape 胴体部分を細くすることで握りやすい形状になっています。

The thin body makes for an easy-to-grip shape.



材質のご案内 / Material guide



■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

<http://www.hario.com>

HARIO CO., LTD.

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan
<http://www.hario.jp>

OMC-1説明書1711

Recipe 緑茶の栄養丸ごと摂取！粉末茶を使ったレシピ

Recipes with Nutrient-Rich Powdered Green Tea

冷茶・温茶/Cold or hot tea



【材料/Ingredients】

- 水またはお湯/Hot or cold water 150ml
粉末茶/Powdered tea 1g

【作り方】

- ①グラス、湯呑み等に上記の材料を入れる。
- ②良く混ぜて出来上がり。

【Directions】

- ①Put all ingredients in a cup.
- ②Stir well.



- *粉末茶は完全には溶けず、粉が残ります。
- *上記を目安に、お好みの濃さに調整してください。
- *冷茶の場合、密封性の高いボトルなどに入れて振ると手軽にお楽しみいただけます。
- *お好みでレモンの輪切りやミントを入れても。

- *Some powder will remain as powdered tea does not dissolve completely.
- *Adjust the amounts above to make tea of the desired strength.
- *Make cold tea by putting ingredients in a sealable bottle and shaking.
- *Add a slice of lemon or mint to taste.

梅緑茶おにぎり/Japanese Plum and Green Tea Rice Balls



【材料/Ingredients】おにぎり2~3個分
/makes 2 to 3 rice balls

ご飯 / Rice	300g
粉末茶 / Powdered tea	3g
梅干 / Japanese pickled plums	2~3個/2-3plums

【作り方】

- ①梅干の種をとり、細かく切る。
- ②ご飯（温かい状態）に①と粉末茶を入れ、よく混ぜ合わせる。
- ③2~3等分して握る。

【Directions】

- ①Remove seeds from the pickled plums and mince.
- ②Place the minced plums and powdered tea on a bed of warm rice and mix well.
- ③Mold into 3 pieces.

フライパンで作るお茶蒸しパン /Stovetop Steamed Green Tea Bread

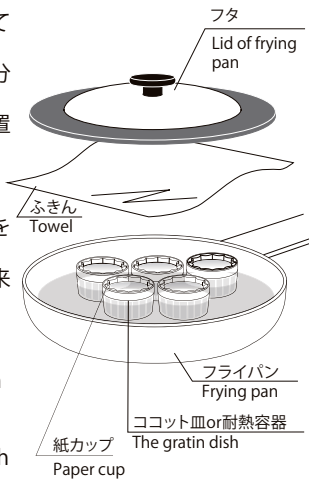


【材料/Ingredients】直径7.5cmのカップ5~6個分
/5 to 6 cups with a diameter of 7.5 cm

ホットケーキミックス / Pancake mix,	150g
粉末茶 / Powdered tea	3g
砂糖 / Sugar	20g
サラダ油 / Vegetable oil	大さじ1/1 Tbsp
牛乳 / Milk	80ml
卵 / Egg	1個/1egg

【作り方】

- ①ボウルに材料をすべて入れ、ヘラまたは泡だて器でよく混ぜ合わせる。
- ②フライパンにココット皿または耐熱容器が半分程度浸かる水を入れ、沸騰させる。
- ③ココット皿または耐熱容器の中に紙カップを置き、①の材料を7分目（50g程度）を目安に入れる。
- ④②のフライパンに③を並べる。
- ⑤フライパンとフライパンのフタの間にふきんを挟み、中火で10分程度蒸す。
- ⑥蒸しパンがふっくらし、中に火が通ったら出来上がり。



【Directions】

- ①Use a whisk or spatula to mix all ingredients in a large bowl
- ②Place a gratin dish or similar heat-resistant baking dish on a frying pan. Fill the frypan with enough water to submerge the gratin dish halfway and bring to a boil.
- ③Place a paper cup in the gratin dish and fill the cup 7/10th full with the ingredients mixed in step 1 (approx. 50g).
- ④Arrange the gratin dish from step 3 within the frying pan from step 2.
- ⑤Wedge a dish cloth between the frying pan and its lid then steam on medium heat for approximately 10 min.
- ⑥Steamed bread is plump and moist. It is ready to serve once the insides are fully cooked.

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プラスチックに傷のつく研磨剤、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。
- ⚠️ 本製品は食器洗い乾燥機はお使いになれません。
- ⚠️ 臼は茶葉を挽いた後、茶葉を取り除き、ブラシ等を使用し中性洗剤で洗浄し、水でよく流し、完全に乾燥させてください。
- ⚠️ 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 resin.
- ⚠️ This product is not dishwasher safe.
- ⚠️ Remove all tea leaves after grinding and clean with a brush or similar and dish soap before rinsing and drying completely.



- ハンドル、臼カバー、粉ふりメッシュ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。金属部品、メッシュ部品は長時間浸け置きますと金属やプラスチックの耐久性が低下しますので、短時間の使用としてください。
- フタ、臼、固定ピン、粗さ調節ネジ、粉受けボールは「家庭用漂白剤」での洗浄はできません。
- If deeper cleaning is needed, use a diluted household bleach solution on the handle, mill cover and mesh sifter, making sure to follow all precautions indicated on the bleach and rinsing thoroughly afterwards. Immerse metal or mesh parts in bleach for a short time only, as leaving them in the solution for a long time may reduce durability.
- Do not clean the lid, mortar, locking pin or grind adjustment screw or catch bowl with bleach.

お取扱い上の注意 / Precautions for Use

- ⚠ 本製品は乾燥した緑茶（茶葉）専用です。茎茶、ほうじ茶、玄米茶、麦茶、紅茶などは挽けません。また、乾燥した茶葉以外の食材は故障の原因となるため使用しないでください。
- ⚠ ハンドルは必ず時計回りに回してください。逆回転やから回しは臼を傷めますので絶対にしないでください。
- ⚠ 粗さ調節ネジをきつく締めすぎると、上下の臼がこすれ、回転が重くなり、臼の破損の原因になります。必ずすり合わせ具合の調節をしてからご使用ください。
- ⚠ 粗さ調節ネジを緩めすぎると茶葉が臼に入っていない、茶葉のまま粉受けボールに出てしまいます。粗さ調節ネジを適度に締めてください。
- ⚠ お子様がご使用になる際は、取扱い上の注意をご指導の上、一人では扱わせないようにしてください。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。
- ⚠ 粉ふりメッシュのメッシュ部分を強く押さないでください。破損の原因となります。
 - ご使用前には洗浄をしてください。
 - 臼を硬いものにぶつけたり、本体を落としたりすると臼が破損する原因となりますのでご注意ください。
 - ご使用后、長期間使用しない場合は必ず洗浄し、乾燥させてから保管してください。粉末茶が臼の上下に密着固定化して故障の原因になる場合があります。
 - フタをつかんで持ち運んだり、本体に茶葉が入った状態で強く振ったり、逆さまにしないでください。茶葉や粉末茶がこぼれる場合があります。
 - ご使用中に臼やその他部品の亀裂などの異常を感じた場合、絶対に使用しないでください。
 - 分解、組立の際は必ず取扱説明書をお読みください。無理な分解、組立は破損の原因になります。
 - 分解、洗浄の際は部品を紛失しないようご注意ください。
 - 火のそばに置くと変形するおそれがありますのでご注意ください。
 - 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、各自治体の指示に従い分別してください。
- ⚠ This product is made exclusively for use with dry loose-leaf green tea. Do not use with kukicha (tea with stems), roasted green tea, genmaicha (brown rice tea), barley tea, black tea, etc. Using the mill with anything other than green tea may damage the mill.

使い方/Using the Mill

1. 粗さ調節ネジの調節をする

1. Change the grind with the grind adjustment screw

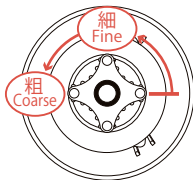
粗さ調節ネジは上下の臼のすり合わせ具合の調節をします。右に回すと細くなり、左に回すと粗くなります。一番細く締められた状態から左に90度程度緩めてご使用ください。

*粗さ調節ネジを緩めすぎると茶葉が臼に入っていないかすにそのまま粉受けボールに出してしまう等茶葉が挽けない原因となります。

The grind adjustment screw adjusts the grind by changing the friction between the upper and lower mortars. Turn right for fine and left for coarse. Tighten it all the way to the right then loosen 90 degrees to the left to use.

* Make sure the grind adjustment screw is not too tight before grinding. Over-tightening the screw will cause the upper and lower mortars to grind together too closely, making it difficult to grind and causing wear and damage to the mortar.

【粗さ調節ネジ】
Grind Adjustment Screw



2. 粉ふりメッシュ、粉受けボールをセットする

2. Set up the sifting mesh and catch bowl

【粉ふりメッシュあり/With the sifting mesh】

挽いたときに出る粗い茶葉を取り除きます。粉末茶として水やお湯に溶かし、そのまま飲むときにおすすめです。

Separates coarse tea leaves from powder. Recommended when powdered tea will be dissolved into water to drink.

粉ふりメッシュあり
With the sifting mesh

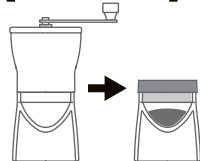


【粉ふりメッシュなし/Without sifting mesh】

粉末茶を料理に使用する等、粗い茶葉を取り除かない使用方法の場合は、粉受けボールに臼カバーをセットしてください。粉末茶を料理にふりかける場合は挽いた後に粉受けボールに粉ふりメッシュをセットしてください。

Does not filter out coarse leaves. Recommended when powdered tea will be used for food. Set the mill cover directly on the catch bowl. When sprinkling powdered tea onto food, set up the mesh sifter on the catch bowl after grinding.

粉ふりメッシュなし
Without sifting mesh



ふりかける場合は挽いた後、粉ふりメッシュをセットする
Set up the mesh sifter to sprinkle powdered tea on food, etc.

3. 茶葉を入れる

3. Put in tea leaves

必要な量の茶葉を入れます。茶葉の量は臼カバー内の半分以下でご使用ください。

△ 本製品は乾燥した緑茶（茶葉）専用です。茎茶、ほうじ茶、玄米茶、麦茶、紅茶などは挽けません。また、乾燥した茶葉以外の食材は故障の原因となるため使用しないでください。

Add the appropriate amount of tea leaves. Do not fill the inside of the mill more than halfway up to the cover.

△ This product is made exclusively for use with dry loose-leaf green tea. Do not use with kukicha (tea with stems), roasted green tea, genmaicha (brown rice tea), barley tea, black tea, etc. Using the mill with anything other than green tea may damage the mill.

臼カバー内の
半分以下
Less than half within
the mill cover

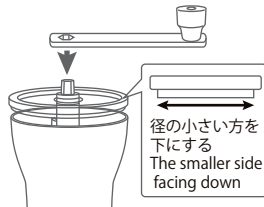


4. フタをはめ、ハンドルをはめる

4. Put on the cover and the handle

フタは径の小さいほうを下にしてはめてください。フタをはめた後、ハンドルの六角穴をシャフト先端の六角部に合わせはめ込みます。

Put the lid on with the smaller side facing down. Next, align the hexagonal hole on the handle with the hexagonal end of the shaft to put it on.



5. 茶葉を挽く

5. Grind tea leaves

胴体部分をしっかり持ち、ハンドルを時計回りに回します。
※逆回しはしないでください。

Turn the handle clockwise while holding the mill tightly.
* Do not turn the handle counterclockwise.

6. 粉を落とす

6. Collect all the powder in the bowl

挽き終わったら白や粗さ調節ネジ、粉ふりメッシュ上に残った茶葉を粉受けボールに落とします。ハンドルを外し、白カバー、粉ふりメッシュを軽くたたいて粉を落としてください。

Once you have finished grinding, brush any remaining tea leaves off of the mill, grind adjustment screw and mesh sifter into the catch bowl. Remove the handle, then lightly tap the mill cover and mesh sifter to release any remaining powder into the catch bowl.



軽くたたく
Tap the body
lightly by hand

⚠ Turn the handle clockwise. Turning it counterclockwise to rotate the mortar backwards or turning the handle when there is nothing in the mill may cause damage.

⚠ Make sure the grind adjustment screw is not too tight before grinding. Overtightening the screw will cause the upper and lower mortars to grind together too closely, making it difficult to grind and causing damage to the mortar.

⚠ Make sure the grind adjustment screw is not too loose before grinding. If it is overly loose, tea leaves will pass right through without grinding and collect in the catch bowl.

⚠ Do not allow children to use the mill without proper supervision, paying special attention to all handling precautions. Do not use or store within reach of small children.

⚠ Do not apply excessive force to the mesh sifter as it may cause damage.

● Make sure to clean the mill before use.

● Dropping the mill or allowing it to make impact with a hard object may cause damage.

● Make sure to fully wash and dry the mill before putting it away after use or when it has not been used for a long period of time. Powdered tea may adhere to the upper or lower mortar causing it to function incorrectly.

● Do not carry the mill by the lid, shake it when tea leaves are in it or turn it upside down in order to keep tea leaves and powdered tea from spilling.

● Stop using the mill if you notice any deformities, such as cracks in the mortar or any other parts.

● Read the instruction manual thoroughly before assembling or disassembling the mill. Performing these processes incorrectly may damage the mill.

● Be careful not to lose any parts when disassembling and washing the mill.

● Leaving the mill near any source of fire may cause it to warp.

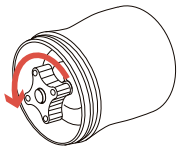
● In the unlikely event the product becomes damaged, please handle any broken pieces with care.

● Follow local rules on garbage disposal when disposing of this product.

臼の分解方法/Disassembling the Mill

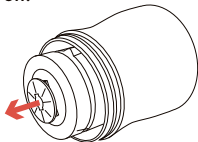
1. 粗さ調節ネジを外す。

1. Remove the grind adjustment screw.



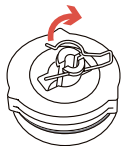
2. 固定ピン、臼を取り外す。

2. Remove the locking pin and take the mortar off.



3. ストッパーの半円部分を固定ピンから外す。

3. Remove the semi-circular part of the stopper from the locking pin.

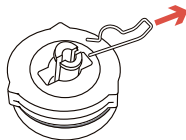


外側に引きながら矢印方向に起こす。

Pull out in the direction of the arrow.

4. 固定ピンの穴からストッパーを引き抜く。

4. Pull the stopper out from the locking pin hole.

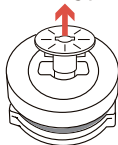


※ストッパーは紛失しやすいので注意してください。

※Please note that the stopper is easy to lose

5. 固定ピンを外す。

5. Remove the locking pin.



臼の組立方法/Assembling the Mill

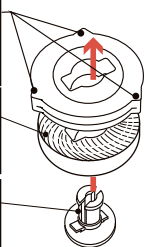
1. 上下臼に固定ピンを差し込む。

1. Insert the fixing pin into the upper and lower mortars.

3ヶ所の凸部がある方を上に
する
Make sure the 3 convex points
are facing up.

細かいすじのある面同士を合
わせる
Line up the surfaces with the
small lines.

臼の穴の形に合わせて差し込む
Line up with the hole in the
mill and insert.



2. 固定ピンにストッパーを差し込む。

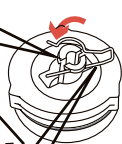
2. Insert the stopper into the locking pin.

<横から見た図/Side View>

溝 groove
穴 hole



ストッパーは図の向きを上向きにする
Set the stopper in the direction
indicated in the picture.



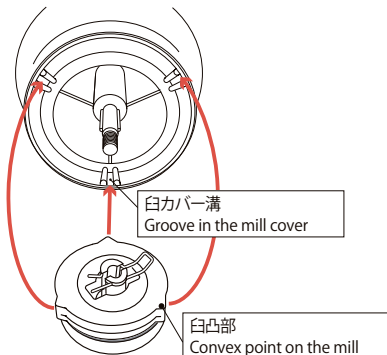
- 固定ピンの先端は穴が開いている方と外側が溝になっている方があります。ストッパーの真っ直ぐの方を穴へ差し込み半円部分を溝にはめてください。
- The locking pin has two ends: one with a hole and one with a groove. Insert the straight part of the stopper into the hole and the semi-circular part into the groove.

3. 臼を臼カバーにはめる。

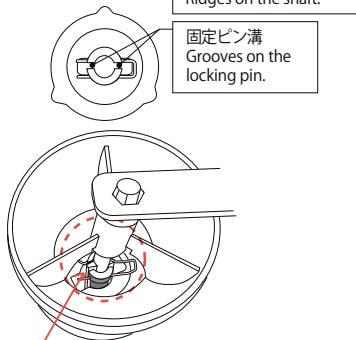
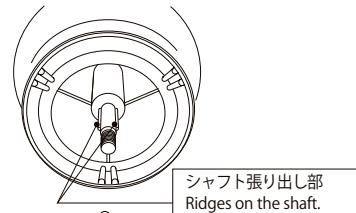
3. Place the mill onto the mill cover.

①臼カバー内側の3ヶ所の溝に臼の3ヶ所の凸部を合わせる。

Align the 3 grooves in the mill cover with the 3 convex points on the mill.

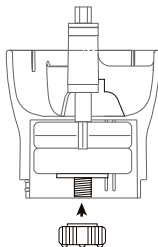
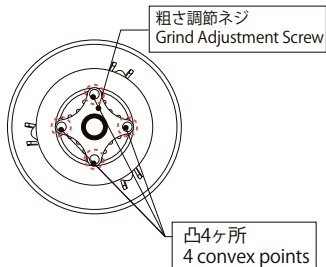


- ②シャフト張り出し部に固定ピンの溝を合わせる。
Align the groove in the locking pin with the
ridges on the shaft.



ハンドルを付け、ハンドルを回しながらシャフト張り出し部と固定ピン溝を合わせる。
Attach the handle, then align the ridges in the shaft to
the grooves in the locking pin while turning the handle.

4.粗さ調節ネジを取り付ける。 4.Attach the grind adjustment screw



4ヶ所の凸がある面が下側を向くように取り付けます。
Attach so that side with the 4 convex points
faces downward.