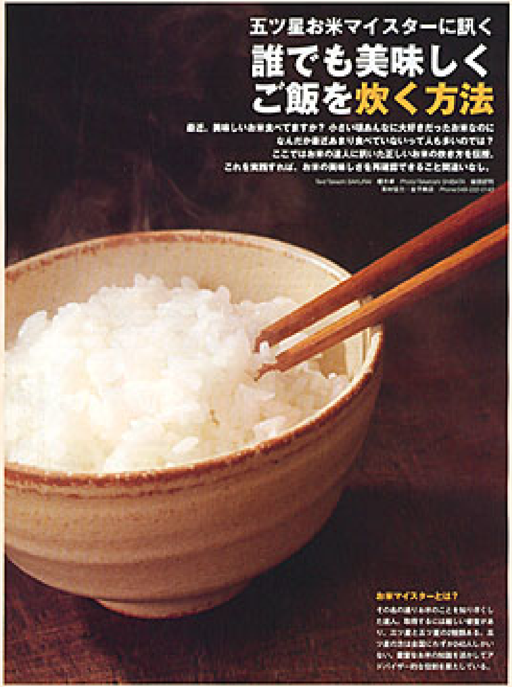


五ツ星お米マイスターに訊く

誰でも美味しくご飯を炊く方法

最近、美味しいお米食べてますか？ 小さい頃みんなに大好きだったお米なのになんだか最近あまり食べていないって人も多いのでは？ ここではお米の達人に訊いた正しいお米の炊き方を伝授。これを実践すれば、お米の美味しさを再確認できること間違いなし。

[illegible]

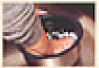
お米マイスターとは？

[illegible]

[illegible]

コレは押さえておきたい美味しく炊くための6つの鉄則

一 研ぐのは手早くリズミカルに



[illegible]

二 研いだあとはしっかり水切り

[illegible]

三 すぐにスイッチ・オンはNG

[illegible]

四 炊きあがったら即かきまぜる

[illegible]

五 お米の保存は"おひつ"がベスト

[illegible]

六 炊飯には軟水を使うべし

[illegible]

お米マイスターが選ぶ オススメ米ベスト3!

新潟県 魚沼こしひかり

[illegible]

[illegible]

[illegible]

宮城のササニシキ

[illegible]

[illegible]