

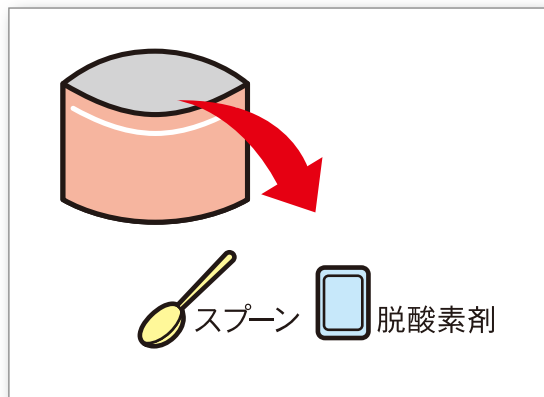
マジックライスの調理方法

簡単
3STEP

～ ① 熱湯または水で簡単調理 ～

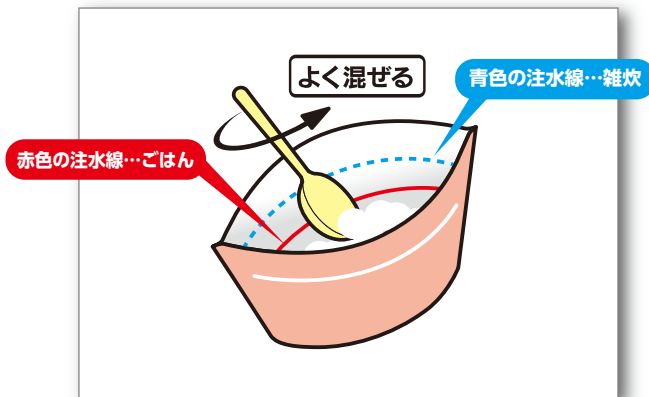
STEP1

脱酸素剤・スプーンを取り出し、袋の底を広げます。



STEP2

熱湯または水（15℃）を袋の内側の注水線まで注ぎ、よく混ぜます。



STEP3

チャックを閉め、**熱湯の場合15分**、**水の場合60分**待ち、よく混ぜてからお召し上がりください。



- 開封後はお早めにお召し上がりください。
- 熱湯または水は必ず注水線まで注いでください。



株式会社サタケ
マジックイイナ
フリーダイヤル 0120-049117

マジックライスの調理方法

簡単
3STEP

～ ② 鍋を使った調理方法 ～

STEP1

鍋にマジックライス1袋と、水（別紙：「**加水量と調理時間**」記載の量）を入れます。鍋の中でよく混ぜてください。



STEP2

鍋にフタをせず中火で約2分加熱します。弱火にして時々混ぜながら、約3分加熱してください。（ご飯の場合は水気がなくなるまで加熱してください）



STEP3

火を止めて4分程、フタをして蒸らしてからお召し上がりください。



●開封後はお早めにお召し上がりください。



株式会社サタケ
マジックイナ
フリーダイヤル ☎ 0120-049117

マジックライスの調理方法

簡単
3STEP

～ ③ 電子レンジを使った調理方法 ～

STEP1

大きめの深い器に、マジックライス1袋と水（別紙：「**加水量と調理時間**」記載の量）を入れます。スプーンでよく混ぜてください。



STEP2

ラップはせずに、電子レンジ（500W/600W）で約5分加熱してください。



STEP3

器が熱くなっていますので、鍋つかみなどを使って電子レンジから取り出します。よく混ぜて、フタをして3分程蒸らしてからお召し上がりください。



●開封後はお早めにお召し上がりください。



株式会社サタケ

マジックイイナ

フリーダイヤル ☎ 0120-049117

加水量と調理時間

① ごはんとして召し上がる場合

商品名	鍋調理		電子レンジ調理		袋調理（熱湯の場合）	
	加水量	調理時間	加水量	調理時間	加水量	調理時間
保存食「白飯」	200mL	5分+ 蒸らし4分	170mL	5分+ 蒸らし3分	160mL	15分
保存食「青菜ご飯」						
保存食「わかめご飯」						
保存食「五目ご飯」	160mL					
保存食「梅じゃこご飯」	180mL					
保存食「根菜ご飯」			150mL			
保存食「ドライカレー」	170mL					
保存食「パエリア風ご飯」			140mL			
保存食「えびピラフ」						

加水量と調理時間

② 雑炊・おかゆ・リゾットとして召し上がる場合

商品名	鍋調理		電子レンジ調理		袋調理（熱湯の場合）	
	加水量	調理時間	加水量	調理時間	加水量	調理時間
保存食「白飯」	350mL	5分+ 蒸らし4分	300mL	5分+ 蒸らし3分	290mL	15分
保存食「青菜ご飯」						
保存食「わかめご飯」						
保存食「五目ご飯」						
保存食「梅じゃこご飯」						
保存食「根菜ご飯」						
保存食「ドライカレー」						
保存食「パエリア風ご飯」						
保存食「えびピラフ」						

加水量と調理時間

③ マジックライスミニシリーズ

商品名	鍋調理		電子レンジ調理		袋調理（熱湯の場合）	
	加水量	調理時間	加水量	調理時間	加水量	調理時間
ミニ「五目ご飯」	120mL	5分+ 蒸らし4分	90mL	5分+ 蒸らし3分	80mL	15分
ミニ「ドライカレー」	100mL				70mL	
ミニ「わかめご飯」	120mL				80mL	