

HOW TO USE

01



- OUTER (容器: ホワイト) … 外釜
- INNER (容器: ブラック) … 内釜



白米

付属の計量カップの1番上の目盛りが150mlです。
すりきり一杯が1合(180ml)です。

[材 料]

米 …… 150ml
水 …… 250ml

[作り方]

- 内釜に米を入れて流水で洗う。
- 外釜に内釜を入れて水を加え、30分浸水する。
- フタを閉じて電子レンジ600Wで12分
加熱したら取り出して3分蒸らす。
- 全体をほぐすようにかき混ぜる。



[1 合] 米 …… 180ml
水 …… 300ml
600W15分加熱、取り出して
3分蒸らす。

[2 合] 米 …… 360ml
水 …… 450ml
600W15分加熱、取り出して
3分蒸らす。

[3 合] 米 …… 540ml
水 …… 540ml
600W18分加熱、取り出して
5分蒸らす。

- レシピメニューの加熱時間は目安になります。お米の品種、電子レンジにより炊き上がりの食感が変わりますので、お好みに合わせて水の分量と加熱時間を調整してください。
- お米は無洗米ではなく、一般的なお米を使用しております。

LADONNA

It is simple, and it is easy

RICE
cooker



RECIPE BOOK

Starting exploring the culinary possibilities and the joy of
making tasty dishes regardless of your experience. Be
inspired by the book of recipes and the joy of cooking:
measure your ingredients into the container, set the
microwave to the corresponding setting, and watch as
food turns into deliciousness in no time. Enjoy a healthy
and satisfying dietary life every day with Rice Cooker!



特に明記のない場合は、内フタ、外フタをしての調理となります。



Seafood Risotto

USE THIS!



アジとみょうがの 混ぜごはん



[材 料] 2人分

米	150ml
水	240ml
塩	小さじ1/2
酒	大さじ1
アジの干物	1枚
みょうが	2個
すし酢	大さじ2
大葉	6枚
白ごま	大さじ1

[作り方]

- 内釜に米を入れて流水で洗う。
- 外釜に内釜を入れて水、塩、酒を加え、30分浸水する。
- フタを閉じて電子レンジ600Wで12分加熱したら取り出して3分蒸らす。
- アジの干物は焼いてほぐす。
- 下準備したみょうがは乱切りにする。
- 大葉は千切りにし、水にさらして、水気を絞る。
- 3に4、5、白ごまを入れて混ぜる。
- 器に盛り大葉をのせる。

[下準備]

みょうがは根元を切り落として、縦半分に切りさっとゆでて水気を取る。みょうがが熱いうちにすし酢に漬ける。

USE THIS!



雑穀おにぎり



[材 料] 3個分

米	150ml
雑穀	10g
水	260ml
くるみ	40g
みそ	大さじ1と1/3
しょうゆ	小さじ1
みりん	大さじ1と1/3
砂糖	小さじ1
ごま油	小さじ1
大葉	3枚

[下準備]

くるみは粗くくだき鍋へ入れ、みそ、しょうゆ、みりん、砂糖、ごま油を加えて加熱し、とろみがついたら火を止める。(A)

USE THIS!



五目炊き込みご飯



[材 料] 2人分

米	150ml
水	175ml
鶏もも肉	100g
にんじん	40g
しいたけ	3枚
油あげ	1枚
ごぼう	20g
酒	大さじ3
めんつゆ	大さじ3
青ねぎ	10g

[作り方]

- 1.内釜に米を入れて流水で洗う。
- 2.外釜に内釜を入れ、水を加えて30分浸水する。
- 3.にんじんはいちょう切り、しいたけは薄切り、油あげは短冊切り、ごぼうはささがきし水にさらしアクを取る。
- 4.鶏もも肉は一口大に切り、酒大さじ1、めんつゆ大さじ1で下味をつける。
- 5.2に酒大さじ2、めんつゆ大さじ2を加えよく混ぜて、3、4の順にのせて、電子レンジ600Wで12分加熱したら取り出して、3分蒸らす。
- 6.かき混ぜて器に盛り、青ねぎをちらす。

USE THIS!



チキンライス



[材 料] 2人分

米	150ml
水	150ml
鶏もも肉	100g
白ワイン	大さじ1
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
トマト	100g
たまねぎ	40g
にんじん	40g
コーン	30g
いんげん	20g
トマトペースト	大さじ1
コンソメ	小さじ1/2
塩	少々
こしょう	少々

[作り方]

- 1.内釜に米を入れて流水で洗う。
- 2.外釜に内釜を入れ、水を加えて30分浸水する。
- 3.トマトとにんじんは角切り、たまねぎはみじん切りにする。
- 4.鶏もも肉は小さめ一口大に切り、白ワイン、塩、こしょうで下味をつける。
- 5.2にトマトペースト、コンソメ、塩、こしょうを入れて混ぜて平らにする。
- 6.5にコーン、3、4の順にのせて、電子レンジ600Wで13分加熱したら取り出して、3分蒸らす。
- 7.かき混ぜて器に盛り、下準備したいんげんをちらす。

[下準備] いんげんは塩ゆでして、輪切りにする。

USE THIS!



シーフードリゾット



[材 料] 2人分

米	150ml
水	300ml
オリーブオイル	大さじ1
シーフードミックス	100g
白ワイン	大さじ1
塩	少々
こしょう	少々
パルメザンチーズ	大さじ2~
たまねぎ	40g
セロリ	30g
アスパラ	20g
イタリアンパセリ	少々
レモン	1/8個

[作り方]

- 内釜に米を入れて流水で洗い、30分程度置く。
- 外釜に内釜を入れる。
- たまねぎはみじん切り、セロリは小角に切り、アスパラは根元を2~3cm切り落とし、切り落とした部分から5cmほど皮をピーラーで剥いて、斜めに長さ3~4cmに切る。
- シーフードミックスは白ワイン、塩、こしょうで下味をつける。
- 水とオリーブオイルを加えて混ぜて、3、4の順にのせる。電子レンジ600Wで12分加熱したら取り出して、3分蒸らす。
- 5.にパルメザンチーズを加えて混ぜる。
- 器に盛り、イタリアンパセリとレモンを添える。

USE THIS!

POT

サムゲタン



[材 料] 2人分

鶏もも肉	100g
酒	大さじ1
塩	少々
こしょう	少々
にんにく	1片
しょうが	10g
長ねぎ	1本
ごぼう	20g
クコの実	大さじ1
松の実(なくても可)	大さじ1
塩	少々
水	600ml
酒	大さじ1
鶏ガラスープの素	大さじ2
青ねぎ	5g

[作り方]

- 鶏もも肉は一口大に切り、酒、塩、こしょう、下準備したにんにくを合わせて下味をつける。
- しょうがは皮付きのままスライス、長ねぎとごぼうは斜め薄切りにする。
- 外釜に1、2、クコの実、松の実、水、酒、鶏ガラスープの素を入れて、電子レンジ600Wで6分加熱する。
- 鶏もも肉を取り出し、さらに4分加熱する。
- 塩で味を整える。
- 鶏もも肉と一緒に器に盛り、青ねぎをちらす。

※内ブタ、内釜は不要です。

[下準備] にんにくはすりおろす。

USE THIS!



パエリア



[材 料] 4人分

米	300g
水 エビの蒸し汁+あさりの蒸し汁と合わせて300ml	
たまねぎ	70g
カラーピーマン・ピーマン	合わせて100g
ムール貝	8粒
コンソメ	小さじ1
塩	小さじ1/6
こしょう	少々
有頭エビ	8尾
白ワイン	50ml
ローリエ	1枚
あさり	200g
白ワイン	50ml
にんにく	1片
サフラン	ひとつまみ
水	大さじ1
(A) レモン汁	小さじ1
オリーブオイル	小さじ2
レモン	1/2個
イタリアンパセリ	20g

[作り方]

- 1.たまねぎはみじん切り、カラーピーマン・ピーマンは乱切り、レモンはくし型切り、イタリアンパセリは2~3cm長さに切る。
- 2.内釜に米を入れて流水で洗う。
- 3.外釜に内釜を入れ、下準備した水分(エビの蒸し汁+あさりの蒸し汁+水=300ml)と、下準備した(A)、レモン汁、オリーブオイルを加え30分浸水する。
- 4.3にコンソメ、塩、こしょうを加えてよく混ぜ、たまねぎ、下準備したムール貝、カラーピーマン・ピーマンをのせて電子レンジ600Wで12分加熱する。
- 5.4に下準備した有頭エビ、下準備したあさりをのせて5分蒸らす。
- 6.器に盛り、イタリアンパセリを散らし、レモンを添える。

[下準備]

有頭エビは背わた、足を取り、塩を少々もみこんで汚れ、臭みをとる。流水で塩を洗い流してからキッチンペーパーで水気をとる。
 外釜に有頭エビ、白ワイン、ローリエを入れて電子レンジ600Wで2分加熱し、エビを裏返してさらに1分加熱する。有頭エビは器にとりラップをしておく。蒸し汁はボウルにとり冷ます。
 にんにくはみじん切りにする。外釜にあさり、白ワイン、にんにくを入れて電子レンジ600Wで3分加熱する。あさりは器にとりラップをしておく。蒸し汁はボウルにとり冷ます。
 サフランと水を電子レンジ600Wで1分加熱し、冷ます。(A)
 ムール貝の足糸を指でつまんで殻にそって下側にひっかけ取り、表面はたわしでこすり洗いする。

USE THIS!



玄米ご飯



[材 料]

[150ml]

米	150ml
熱湯	380ml

[1合]

米	180ml
熱湯	440ml

[2合]

米	360ml
熱湯	820ml

[3合]

米	540ml
熱湯	1,180ml

[作り方]

- 内釜に米を入れて流水で洗う。
- 外釜に内釜を入れて熱湯を加え、1時間浸水する。
- フタを閉じて電子レンジ600Wで10分加熱し、さらに200Wで15分加熱する。取り出して20分蒸らす。
- 全体をほぐすようにかき混ぜる。

[作り方]

- 内釜に米を入れて流水で洗う。
- 外釜に内釜を入れて熱湯を加え、1時間浸水する。
- フタを閉じて電子レンジ600Wで10分加熱し、さらに200Wで15分加熱する。取り出して20分蒸らす。
- 全体をほぐすようにかき混ぜる。

[作り方]

- 内釜に米を入れて流水で洗う。
- 外釜に内釜を入れて熱湯を加え、1時間浸水する。
- フタを閉じて電子レンジ600Wで20分加熱し、さらに200Wで15分加熱する。取り出して20分蒸らす。
- 全体をほぐすようにかき混ぜる。

[作り方]

- 内釜に米を入れて流水で洗う。
- 外釜に内釜を入れて熱湯を加え、1時間浸水する。
- フタを閉じて電子レンジ600Wで20分加熱し、さらに200Wで15分加熱する。取り出して20分蒸らす。
- 全体をほぐすようにかき混ぜる。