

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20607-376	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ふっくらごはん



■ 有田焼の伝統と技とは？

その秘密は上下に開いた無数の穴にあります。この穴から強烈な蒸気が噴出し、まるで竜巻のような灼熱の対流が釜の中で巻き起こります。この「踊り炊き」により、お米1粒1粒がより一層加熱され、対流により粘り・甘みが増大し、お米が立ち上がります。

25-376-01 (453302)
ふっくらご飯
¥1,150
本体寸法: W14xD11xH10cm
陶器(本体寸法)

■ ふっくらごはんの製品説明

- いつものお釜に入れて炊くだけ
- お米1粒1粒がツツツやふっくら&もっちりもち
- 冷めてもベタつきがなく均一に炊き上がります
- 伝統と技の詰まった有田焼

■ ふっくらごはんの使い方

使い方はとっても簡単。
お米を洗って水を入れ、「いつでもふっくらご飯」をお釜の表面中央に置くだけ。



竹製米研マドラー／米研ザル

■ お米に優しい竹ひごの弾力

ほどよい抵抗でお米を研ぎやすく、お米を優しく傷つけない竹ひごを使用しています。
お好み焼きの具混ぜ、卵ときから、フッ素樹脂加工を施した鍋なども傷つけません。



26-376-02 (401033)
竹製米研マドラー
¥840
本体寸法: W6xD29cm
竹 ノウレタン塗装



26-376-03 (712543)
青竹磨き米研ぎザル
¥7,800
本体寸法: Φ21xH9cm
竹



※青文字、オレンジ文字の商品は通常と掛率が異なりますのでご確認ください。

ふっくらごはん / マドラー / ザル

調理道具

新企画
竹製品
弁当 / 飯器
酒器
寿司 / 麺 / 鍋
木製品
陶磁器 / ガラス
金属
紙製品
演出
調理道具
串 / 包装用品
茶器
お盆 / トレー
卓上用品
箸
カトラリー
各種パーツ
ペーカリー
什器 / 備品
ライフスタイル
artwork
伝統工芸
スポーツ
上質日常品
素材
ロケーション