

ガラスフタの品質表示

品 名 耐熱ガラス製器具

使用区分 熱湯用

耐熱温度差 120℃

取扱上の注意

- 調理の時は外側の水滴をぬぐい、途中で差し水をする時は冷水をさけ、またガラスの部分が熱くなっている時はぬれた布でふれたり、ぬれた所に置かないで下さい。
- 洗う時は、研磨材入りたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないで下さい。
- 使用区分以外には使用しないで下さい。

HARIO株式会社

〒103-0006東京都中央区日本橋富沢町9-3

910463
GN 説明書 1209

製品についてのお問い合わせ先

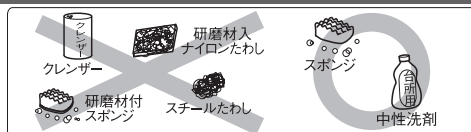
HARIO株式会社

〒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/>

お手入れの方法



- ⚠️ 洗淨する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用して下さい。
- ⚠️ やわらかいスポンジでも、上図のようにクレンザーや陶器、ガラスに傷のつく研磨材、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。思わぬときに破損する原因となります。
- ⚠️ 使用後の釜は長時間水や洗剤に浸したままにしないでください。カビや臭気の原因になります。汚れは早めに落とし、洗淨後、水気を拭き取ってください。収納するときは風通しの良いところで完全に乾燥させてから収納してください。

- ガラスフタ、樹脂パーツは食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際はお手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。釜は食器洗い乾燥機のご使用はできません。
- ガラスフタ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。釜に「家庭用漂白剤」等は使用しないでください。
- 釜の焦げ付きがひどい場合は、釜に水を適量入れ重曹を小さじ2杯程度加え、弱火で煮立たせ、しばらく置いてからスポンジでこすってください。



HEATPROOF CERAMIC WARE



フタがガラスのご飯釜

フタがガラスのご飯釜 説明書

ご購入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。

HARIO

お取扱上の注意

- ⚠️ ガラス、陶器は割れるものです。洗淨やご使用時はていねいにお取扱ってください。
- ⚠️ お子様に使用させないでください。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。
- ⚠️ 天ぷら、フライ等の揚げ物は絶対にしないでください。火災の原因になります。
- ⚠️ 空焚きは絶対にしないでください。必ずお米、食材や水分を入れた状態で調理してください。
- ⚠️ 調理中は本体が大変熱くなり、フタ中央の空気穴から蒸気が噴き出します。鍋つかみ等を必ず使用し、フタや釜に直接触れないでください。やけどの原因になります。また、調理後はテーブル等には直接置かず、鍋敷きを使用してください。

- ヒビ、欠け、強いすり傷の入ったものは、思わぬときに破損することがありますので、使用しないでください。
- フタ、釜の内面を、金属スプーンなどで強くたたいたり強くこすったりしないでください。破損の原因になります。
- 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。
- フタ、釜本体が熱いうちにぬれた布でふれたり、ぬれた台の上に置くと、急激な温度変化により破損する場合があります。おやめください。
- 調理後は本体が大変熱くなりますので持ち運びの際は、なべつかみなどを使って釜全体を持ってください。また、ビニール製のテーブルクロスなど、熱に弱いものの上には置かないでください。

フタがガラスのご飯釜
炊飯の基本

30分
浸水

強火
※約8～10分
ホイッスルが
鳴るまで

そのまま
強火で
1分

むらし
15分

この製品は強火で炊飯します。
火加減の調整は必要ありません。

- ① お米をとぎ(洗い)水気をザル等で切ってから、ご飯釜に移します。炊飯するお米の量に合わせて、目安ラインまで水を入れます。またはお米1合に対して水200mlを入れてください。
※ラインは目安です。お米の種類・季節・お好みにより加減をしてください。



- ② 30分程度(冬場は1時間程度)水に浸します。



調理時のお取り扱いの注意

やけどに注意

調理中は本体が大変熱くなり、フタ中央の空気穴から蒸気が噴き出します。鍋つかみ等を必ず使用し、フタや釜に直接触れないでください。



フタ・鍋に
直接さわらない



鍋つかみ等を使用する

末永くご使用いただくために

カビやニオイが付く原因になります。

調理前後に鍋の中に食材を長時間放置するのはおやめください。また、使い始めより5回程度の間は、濃い味付けの炊飯は避けてください。

コゲ付きの原因になります。

炊飯中の加熱時間(加熱しすぎ)に注意してください。

コゲ付いてしまったら...

釜に水を適量入れ重曹を小さじ2杯程度加え、弱火で煮立たせしばらく置いてからスポンジでこすってください。

使用後の釜はよく乾燥させてください。

使用後の釜は長時間水や洗剤に浸したままにしないでください。カビや臭気の原因になります。汚れは早めに落とし、洗浄後、水気を拭き取ってください。収納するときは風通しの良いところで完全に乾燥させてから収納してください。



- ③ 強火で加熱します(8分～10分程度)。沸騰しホイッスルが鳴りはじめたら(ガラスフタ内側に泡が上ってきたら)そのまま1分待ち、火を止めます。
※おこげをつけたいときはさらに3分程度火にかけます。



- ④ 15分ほど蒸らしたら 出来上がり。

△ お米の種類や季節、水の温度によって炊き上がりが変化しますので調整してください。
△ 無洗米や玄米等は製品に記載されている使用方法に沿って炊飯してください。

材質のご案内

フタグリップ：
シリコンゴム
(耐熱温度180℃)

ホイッスルパーツ
フタツマミストッパー：
ポリプロピレン
(耐熱温度140℃)



直火用

釜：耐熱陶器(萬古焼)
(耐熱温度差350℃)

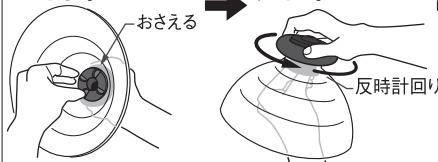
ガラスフタ：耐熱ガラス
(耐熱温度差120℃)

鍋とセットで
ご使用ください

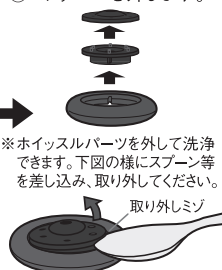
フタグリップの取り外し方法

フタグリップは外して洗浄することができます。

- ①右手でフタグリップを持ち、左手でフタ裏側をおさえる。 ②右手で反時計回りにグリップを回し、はずしてください。



- ③ストッパーを外します。



△ フタグリップはしっかりと閉めてご使用ください。
フタグリップがゆるんだまま持つと落下の危険性があります。

※ホイッスルパーツはなくさないよう、ご注意ください。
※ホイッスルパーツ内に水がたまっているとうまく鳴らない可能性があります。

HARIO

HEATPROOF CERAMIC WARE



フタがガラスのご飯釜

- ご飯の炊き方と4つのレシピ -

How to cook perfect rice and 4 recipes.

レシピ監修 料理研究家 中山章子

910464
GN-200 レシピ1108

炊き上がり具合が見える耐熱ガラスフタ

- 透明な耐熱ガラスフタなので、ご飯が炊けていく様子が見えます。
- フタを取らずに中の様子が見えるので、蒸気を逃がさず食べ頃を確認できます。

音で炊き上がりをお知らせ

- 炊き上がりをホイッスルでお知らせするので、消し忘れがなく安心。
- 沸騰後の泡が落ち着いてさらに3分程度火にかけておくと香ばしい「おこげご飯」もできます。

火加減の調節は不要

- 「はじめちょろちょろ、中ぱっぱ」ご飯の炊き方の秘訣とされる言い回し。最初は弱火、中頃から強火とするのがよい、といった意味です。土鍋の厚みを持たせることで火加減の調節をしなくてもゆっくり沸騰し、沸騰後は蓄熱された熱でご飯がおいしく炊ける温度に保ちます。

- ・お米の種類や季節、水の温度や具材により炊き上がりは変わりますので、調整してください。
- ・2合、3合の水ラインは目安です。お米の種類、季節、お好みにより加減してください。



- 白米の炊き方 -

1. お米(2合又は3合)はとぎ(洗い)水気をザル等で切ってから、ご飯釜に移します。目安ラインまで水を入れます。またはお米1合に対し200mlを入れてください。
2. 30分程度(冬場は1時間程度)水に浸します。
3. 強火で加熱します(8~10分程度)。沸騰しホイッスルが鳴りはじめたら(ガラスフタ内側に泡が上がってきたら)そのまゝ1分待ち、火を止めます。
5. 15分程度蒸らしたら出来上がり。



- 春 -

たけのこご飯

材料 (3 合分)

お米……………	3 合
水……………	煮汁を加えて 600ml
ゆでたけのこ…	200 g
だし汁…………	200ml
しょうゆ………	大さじ 2
砂糖……………	大さじ 2
酒……………	大さじ 1

A

[基本のだし汁の作り方]

■本格派

だし昆布 5cm 角 1 枚を水に入れ、火にかけ沸騰したらだし昆布を取り出し、削り節をひとつかみ入れる。30 秒ほど煮立たせて削り節をこし、だし汁を取り出す。

■簡単派

沸騰したお湯 200ml にだしの粉末を小さじ 1/2 強入れ、溶かす。

作り方

1. お米はとぎ（洗い）ザル等で水気を切っておく。
2. ゆでたけのこは穂先はくし型、他の部分は薄切りにする。
3. ご飯釜に A と 2. のたけのこを入れ沸騰したら弱火にして 10 分程煮て、たけのこを取り出し煮汁を冷ましておく。
4. ご飯釜に 1. のお米と 3. の煮汁を入れ、3 合の目安ライン（600ml）まで水を入れ、2. のたけのこを入れ 30 分程度浸す。
5. 4. を強火にかけて、ホイッスルが鳴り始めたら 1 分待ち、火を止め 15 分程度蒸らして出来上がり。

[生のたけのこのゆで方]

1. 生のたけのこは穂先を斜めに切り落とし、皮の部分に縦に包丁を入れる。
2. 皮付きのままたけのこを鍋に入れ、米ぬかと赤唐辛子を入れ、水をひたひたになるまで入れ、落し蓋をして 20 分ほどゆでる
3. 煮汁の中で人肌に冷まし、よく洗って水の中で皮をむく。

* たけのこの他に鶏肉や油揚げを加えるとよりコクのあるたけのこご飯ができます。



- 夏 -

梅とひじきの十穀ご飯

材料 (3 合分)

お米……………	3 合
十穀米…………	25 ~ 30 g
ひじき（乾燥）…	大さじ 1
梅肉……………	大さじ 3
しらす干し………	100 g
みょうが、大葉…	適宜
水……………	600ml

作り方

1. お米をとぎ（洗い）ザル等で水気を切って、ご飯釜に入れ、3 合の目安ライン（600ml）まで水を入れ、十穀米も入れ、30 分程度浸す。
2. ひじきは水で戻しておく。
3. 1. のご飯釜にひじき、梅肉を入れ、強火にかける。ホイッスルが鳴り始めたら 1 分待ち、火を止めて 15 分程度蒸らす。
4. 3. にしらす干しを加えさっくり混ぜ、刻んだみょうがと大葉を散らして出来上がり。



- 秋 -

えび入りひすいご飯

材料 (2 合分)

お米	2 合	A	塩	小さじ 1
むきえび	16 尾		酒	小さじ 2
ぎんなん	20 粒			
にんじん	少々			
塩	適宜			
酒	少々			
水	400ml			

作り方

1. お米をとき（洗い）ザル等で水気を切ってご飯釜に入れ、2 合の目安ライン（400ml）まで水を入れ、30 分程度浸す。
2. ぎんなんは鬼皮（硬い殻）を割り、塩を少々入れた熱湯でゆで、お湯を冷ましお湯の中で甘皮をとる。
3. にんじんはもみじなどの型で抜いておく。
4. むきえびは塩でもんでよく洗い、酒少々を振りかけておく。
5. 1. のご飯釜に 2. のぎんなん、3. のにんじん、4. のむきえび、A を加え強火にかける。ホイッスルが鳴り始めたら 1 分待ち、火を止める。
6. 15 分程度蒸らして出来上がり。

*彩りがきれいなご飯です。ぎんなんは缶詰を使用すると手軽ですが、やはり旬のものが香りが高いです。ぎんなんは茶封筒に入れて電子レンジで加熱すると殻が取りやすくなります。



- 冬 -

鶏釜飯

材料 (2 合分)

お米	2 合	A	サラダ油	大さじ 1.5
水	煮汁を加えて 400ml		絹さや	4～5 枚
鶏もも肉	200g		しょうゆ	大さじ 4
干しいたけ	3 枚		酒	大さじ 2
にんじん	1/2 本		みりん	大さじ 2
こんにゃく	1/2 枚		砂糖	大さじ 1
ごぼう	1/2 本		干しいたけの戻し汁	100ml
油揚げ	1/2 枚			

作り方

1. お米をとき（洗い）ザル等で水気を切って、別容器で 30 分程度水に浸す。
2. 干しいたけは水で戻して千切りにする。
3. 鶏肉は 1cm 角、にんじん、こんにゃく、油揚げは短冊切りにし、ごぼうはさがきにして水に浸けておく。絹さやは斜め切りにしておく。
4. ご飯釜にサラダ油を熱し、鶏肉を炒め色が変わったら、にんじん、こんにゃく、油揚げ、水気をきったごぼう、干しいたけを入れ、全体に油が回ったら A を加え弱火で 5～6 分煮る。
5. 4. をザルなどでこし、具と煮汁をわけ、煮汁は冷ましておく。
6. ご飯釜に水気をきった 1. のお米と 5. の煮汁を入れ、水を 2 合の目安ライン（煮汁と水はあわせて 400ml）まで入れる。
7. 強火にかけて、ホイッスルが鳴り始めたら 1 分待ち、火を止め、5. の具と絹さやを加えフタをして、15 分程度蒸らして出来上がり。

*煮汁はよく冷ましてから炊きましょ。温かいと米がふっくらと炊けません。

HEATPROOF CERAMIC WARE



Glass Lid Rice Cooker

Glass Lid Rice Cooker Instruction Manual

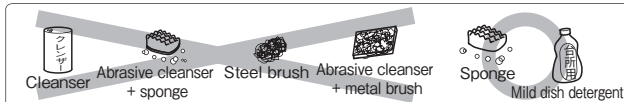
Thank you very much for your purchase. For directions on how to use the product, please be sure to read the instruction manual.

After reading the manual, store it in a safe place.

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

HARIO

Product Care



- ⚠ Do not use sponges with abrasives or metals scouring pads attached. Cleaning with such sponges may cause damage.
- ⚠ Do not use abrasive cleansers. This may cause damage or scratch the surface of the glassware. Use a soft sponge and mild dish detergent for cleaning.
- ⚠ Do not soak ceramic pot into water or detergent liquid for long hours after cooking. This may cause mold or bad smell from ceramic pot. Clean a pot after use. Wipe liquid on surface and dry completely, then store in the cool and well ventilated place.
- Glass lid and plastic parts are available for dishwasher. Please follow your dishwasher manual. Ceramic pot cannot be washed in dishwasher.
- When glass lid has tough stain, use a little amount of household bleach. When you wash with the bleach please follow a household bleach instruction. Do not use household bleach to ceramic pot.
- When ceramic pot get burned and stuck on inner surface, pour moderate amount of water in a pot and add 2 teaspoons of baking soda. Boil gently, leave it for a while and clean with a sponge by gently rubbing the surface.



Handling Precautions

- ⚠ Handle the glassware and ceramic pot with utmost care.
- ⚠ Do not let children to use this product. Do not use near children and keep out of reach the product from them.
- ⚠ Do not use ceramic pot to cook fry dish.
- ⚠ Do not boil ceramic pot when empty. Always cook with some ingredients or water inside.
- ⚠ Ceramic pot become extremely hot and steam comes out from the air-hole on top of the lid while cooking. Always be sure to use oven glove or pot holder and do not touch the lid and pot directly to prevent from getting burned. Do not put the ceramic pot directly onto a table right after cooking. Always use pot stand.
- Do not use this product when the glass is cracked, chipped or scratched.
- Do not tap or rub inside of the glass lid and. This may cause breakage.
- Be careful when handling chipped or broken glass part.
- Please follow your local regulations for disposal.
- Do not touch with wet towel or put on wet table when glass lid and ceramic pot was too hot. This may cause crack because of sudden temperature change.
- After cooked with direct flame or microwave, glass lid and ceramic pot become very hot. Always use oven gloves and hold firmly. Please do not put on plastic table-cross or on any weak materials to heat.

Glass lid Rice cooker Basic Recipe

Soak rice in water
30 minutes

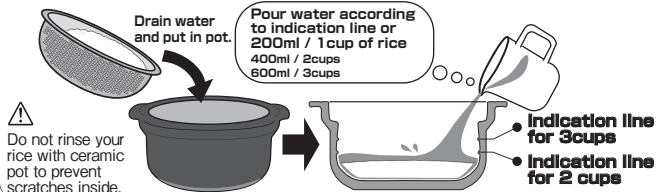
High heat
8~10 minutes
Until hear whistle
blowing

Steam in pot
15 minutes

Cook rice with high heat for 8~10 minutes. Not necessary to adjust heat level while cooking.

- 1 Rinse your rice and drain water with strainer. Put rice into ceramic pot and pour water following indication line. Or pour 200ml water per 1 cup of rice.

※Indication line is only used for your reference. Please change the amount of water according to rice type, season and to your liking.

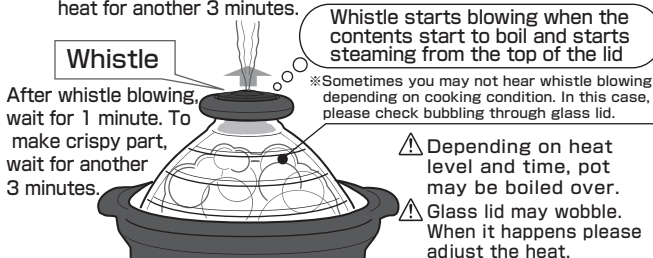


- 2 Soak rice in water for 30 minutes (about 1 hour in winter)



- 3 Cook rice with high heat. (about 8 ~ 10 minutes) After boiling and hear whistle blowing sound (or you see bubbling inside the pot), wait for 1 minute then stop the heat.

※If you wish to make crispy rice at bottom, keep cooking with heat for another 3 minutes.



- 4 Allow the rice to settle about 15 minutes and it's Ready!

⚠ Please adjust settling time according to rice type, season and to your liking.
⚠ Please follow directions when cook wash-free rice and brown rice.

Cooking Precautions

Danger of burns

Hot steam comes out from the air-hole on top of the lid while cooking. Always be sure to use oven glove or pot holder and do not touch the lid and pot directly to prevent from getting burned.



Do not touch directly



Wear oven gloves

To use for a long time, please prevent following

Cause of molding and bad smell to ceramic pot

Do not leave ingredients in the pot for a long time before cooking. It is not recommended to cook seasoning rice in the pot for the first five times.

Causing burn and sticking to inner surface of ceramic pot
Do not over heat while cooking rice.

When rice gets burned ...

Pour moderate amount of water in a pot and add 2 teaspoons of baking soda. Boil gently, leave it for a while and clean with a sponge by gently rubbing the surface.



Dry completely



Completely dry after using the pot.

Do not soak ceramic pot into water or detergent liquid for long hours after cooking. This may cause mold or bad smell from ceramic pot. Clean the pot after use. Wipe liquid on surface and dry completely, then store in the cool and well ventilated place.

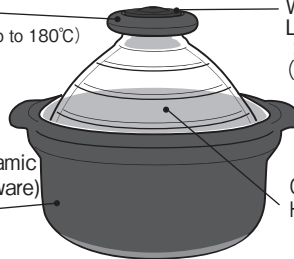
Material guide

Lid grip : Silicone
(Handles temperature up to 180°C)



Direct flame

Pot : Heat proof ceramic pot(Banko ceramic ware)
(heatproof temperature difference: 350°C)



Whistle parts,
Lid grip stopper : polypropylene
(Handles temperature up to 140°C)

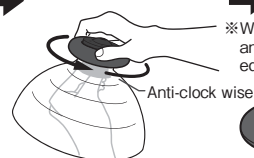
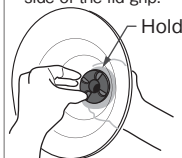
Use together with lid and pot as a set.

Glass lid :
Heatproof glass
(heatproof temperature difference: 120°C)

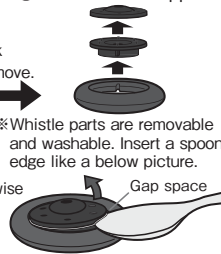
How to remove the lid grip

Lid grip is able to remove and wash

- ① Hold the lid grip with right hand and hold the other side of the lid grip.
- ② Move the grip to anti-clockwise by right hand and remove.



- ③ Remove the stopper.



⚠ Make sure to tighten lid grip when you use. It may cause to drop if not tighten enough.

※ Please be careful not to lose whistle parts.
※ Whistle may not blow well when dropping liquid stuck inside the parts. Please drain the water before use.



Prawn jade rice (Prawn and beans rice)

Ingredients (for 300g)

Rice	300g	A	Salt	1 teaspoon
Prawns	16 pcs		Sake	2 teaspoon
Ginkgo nuts	20 pcs			
Carrot	To your liking			
Salt	To your liking			
Sake	A little			
Water	400ml			

Direction

1. Wash rice and strain the water. Put rice into Gohan-gama and pour water (400ml) up to indication line for 300g. Soak it for 30 minutes.
2. Break ginkgo nut's shell and boil with salty hot water. After water get cool down, take endocarp off in the water.
3. Die cut carrot with maple shape.
4. Sprinkle salt to shrimps and rubbing well. After that was them well and pour a little saki over.
5. Add 2. 3. and 4. to 1. and put over the high heat. When start blowing whistle, wait for 1 minute then stop the heat.
6. Steam 15 minutes and ready.



Chicken Kamameshi (chicken cooked rice)

Ingredients (for 300g)

Rice	300g	A	Salad oil	1.5 tablespoon
Water	400ml		Snow pea	4 ~ 5
combine with stock after boiled ingredients			Soy sauce	4 tablespoon
Chicken leg	200g		Sake	2 tablespoon
Dried shiitake			Sweet sake(Mirin)	2 tablespoon
(mushroom)	3 pcs		Sugar	1 tablespoon
Carrot	1/2		Soup used for reconstituted	
Konnyaku	1/2		dried shiitake	100ml
Burdock	1/2			
Deep fried tofu	1/2			

Direction

1. Wash rice and drain the water. Soak rice into water in another container.
2. Reconstitute shiitake with water and cut into stripes.
3. Cut chicken into 1cm dice size, carrot, konnyaku and fried tofu into rectangular slice. Thinly slice burdock root and soak in the water.
Slice snow pea into diagonally.
4. Heat salad oil in Gohan-gama and stir chicken until color changes. Add carrot, fried tofu, drained burdock and shiitake. After all cooked thoroughly, add A and boil with low heat for 5 to 6 minutes.
5. Separate ingredients and stock by strainer. Keep the stock and cool it down.
6. Put drained rice and stock from 5.. Pour water up to indication line (total 400ml together with stock)
7. Heat Gohan-gama with high heat. When start blowing whistle, wait for 1 minute then stop the heat.

* Stock need to completely cool down. If it was still warm, rice unable to cook well.