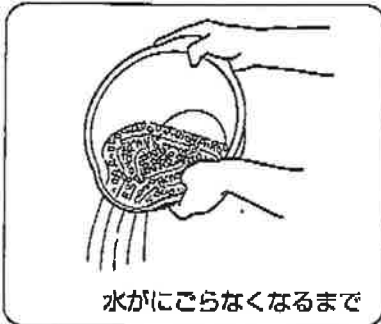


もちのつきかた (かたく平らな場所でご使用ください)

① もち米を準備します

●米をはかって洗います。



●水にひたします。



水にひたす時間の目安

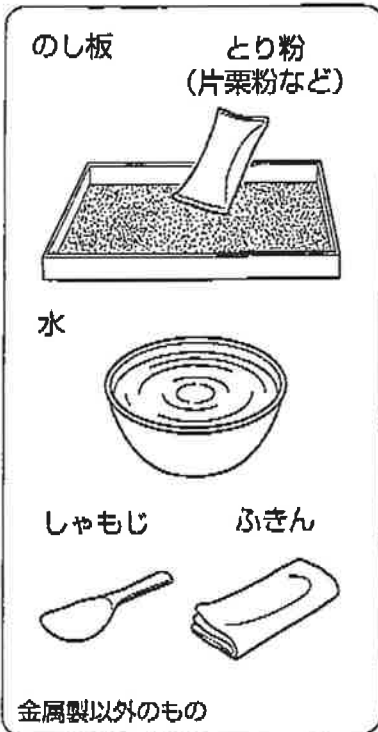
新米……………6～8時間
古米……………8～12時間

② 水切りをします

●ザルにあげます。

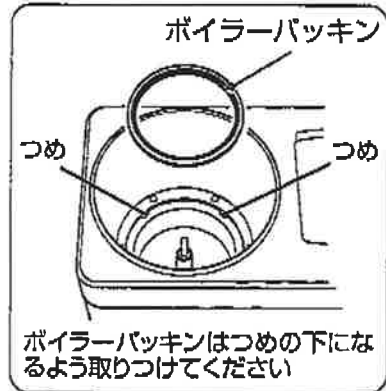


●水切りの間に用具を準備してください。

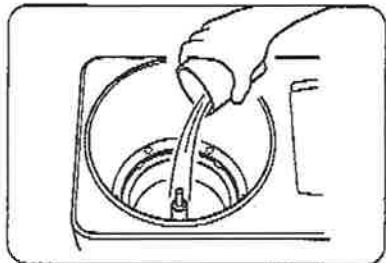


③ お湯を入れます

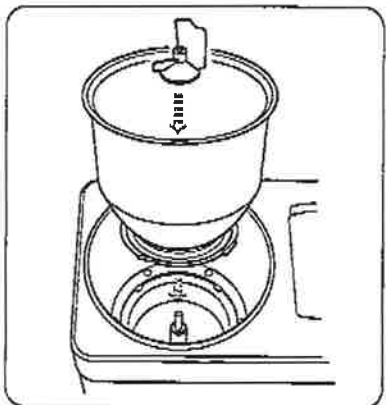
●ボイラーバックンを取りつけます。



●お湯を入れます。
お湯は付属の計量カップで置ります。もち米の量に対するお湯の量(P7参照)



●ホッパー・もち羽根を取りつけます。(P5参照)



もちのつきかた (空冷装置をご使用ください)

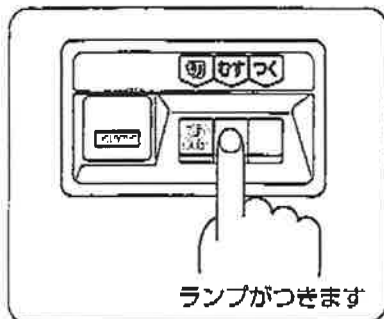
4 もち米を移し 内ぶたをします



ザルを振って水切りを確かめます。
もち米は押さえないようにして平らにならしてください。

5 蒸します

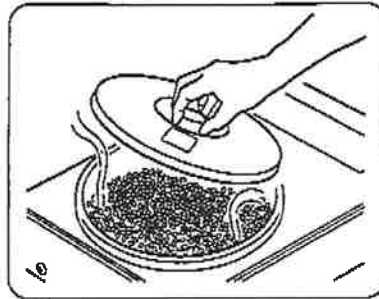
- 電源プラグを差し込み、「むす」スイッチを入れます。



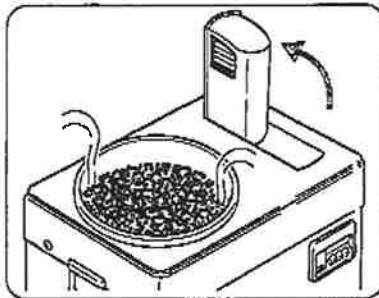
- 蒸し上がると、ブザーがなります。
- スイッチを切ります。

6 冷やしなが らつく

- つく時は内ぶたは、必ず外してご使用ください。

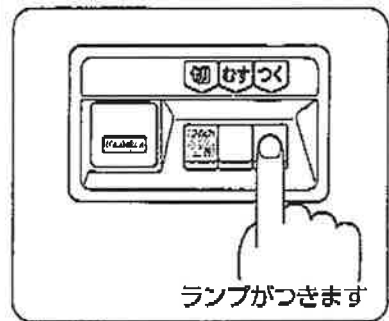


- 空冷装置を起こします。



ファンがまわり冷やしなが
らつくことにより、コシの強い
もちにつき上がります。

7 「つく」 スイッチを 入れます



ファンをとめたいとき

空冷装置を収納すると、
ファンは止まります。

※もちつきの途中で空冷装置を収納しても故障しません。

- やわらかいもちをつく場合は、空冷しないでお使いください。



雑煮用のもちは、冷やしなが
らつくことをおすすめします。

この表は標準的なものです。
参考にしてください。

もち米	3 升	2 升
		5.4L(4.2kg)
お湯(水)の量	約900ml	約700ml
蒸し上り時間	約55分	約40分
つき上り時間	約12分	約10分

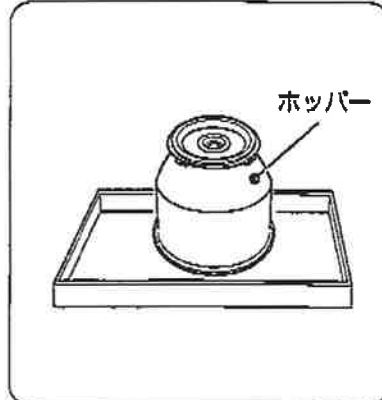
もちの取り出しかた

- ①** ふきんでホッパーをつかみ本体からはずします

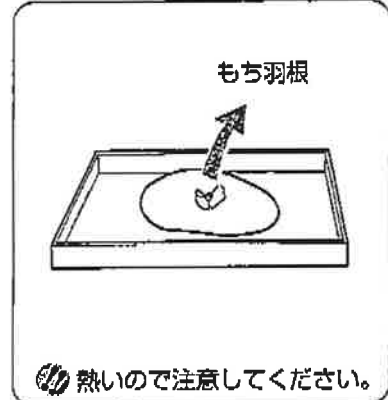


熱いので注意してください。

- ②** のし板の上にホッパーを逆さにしておきます。



- ③** もち羽根を取り出します。



熱いので注意してください。

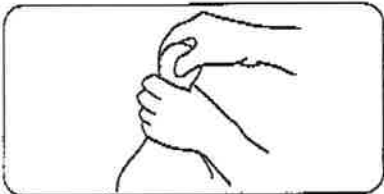
はずしたホッパーをいったんそのまま置いて、持ちかえると反転しやすくなります。

成形のしかた

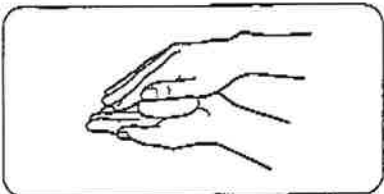
熱いので注意してください。

丸もち

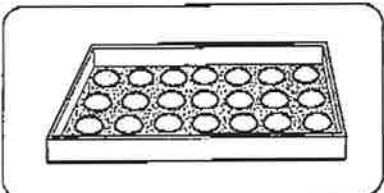
- ①** 手にとり粉をつけ、表面のきれいな部分をちぎります。



- ②** 下の手を平らにして丸めます。



- ③** とり粉を敷いた上に、間をあけておきます。

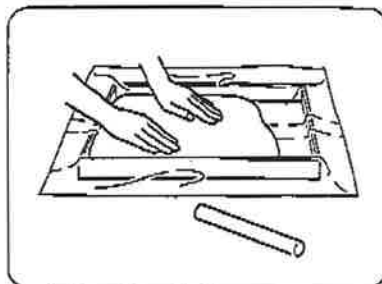


のしもち

- ①** のし板にラップを2~3枚ずらして重ね、広く敷きます。

- ②** ラップの上に、もちを取り出します。

- ③** 均等にのばします。



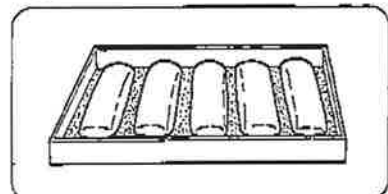
- ④** ラップで包み、のし棒で平らに仕上げます。

- ⑤** 固まったらラップをとり、好みの大きさに切ります。

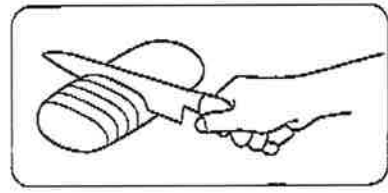
なまごもち

- ①** つぎあがったもちを、のし板の上に4~5等分します。

- ②** それぞれ高さ3~5cmの長方形にまとめます。



- ③** 半日~1日おき、少し固まったら好みの厚さに切ります。



長くおくと、包丁で切れなくなります。