

お料理上手になれる55レシピ°

SPC-211

マイコン電気圧力鍋でつくる
おいしいレシピ°



目次

アイコン説明、機能説明	3
使用上のお願い	4
調理上の注意	4

Part 1 | 圧力鍋料理

●肉の料理

ポークカレー	6
クリームシチュー	7
肉じゃが	8
ビーフシチュー	9
肉豆腐	10
豚の角煮	11
スペアリブのやわらか煮	12
牛すじの煮込み	12
手羽元と卵のさっぱりお酢煮	13
ゆで豚肉でポークソテー	14
ゆで鶏肉でバンバンジー	15

●魚の料理

いわしの梅煮	16
ぶり大根	17
鯖の味噌煮	17
秋刀魚のしょうが煮	18
いかと里芋の煮物	19

●野菜の料理

ポトフ	20
筑前煮	21
ふろふき大根	21
蒸しかぼちゃでかぼちゃサラダ	22
キャベツと肉だんごのトマト煮	22
ひき肉とじゃがいもの黒酢煮	23
白菜と豚肉のミルフィーユ煮	23

●豆の料理

ポークビーンズ	24
大豆水煮	25
五目豆	25
黒豆煮	26

●蒸し料理

茶わん蒸し	27
シュウマイ	28
蒸し野菜と枝豆	29
ゆで卵	29

●汁物・スープ

豚汁	30
キャベツたっぷりミネストローネ	31
三平汁	32

Part 2 | お米の料理

白米	34
玄米	34
赤飯	35
山菜おこわ	35
さつま芋のおこわ	36
おかゆ	37
サムゲタン風粥	37
いかめし	38

Part 3 | スロークッカーの料理

煮崩れしないおでん	40
金時豆	41
温泉卵	41

Part 4 | スイーツ

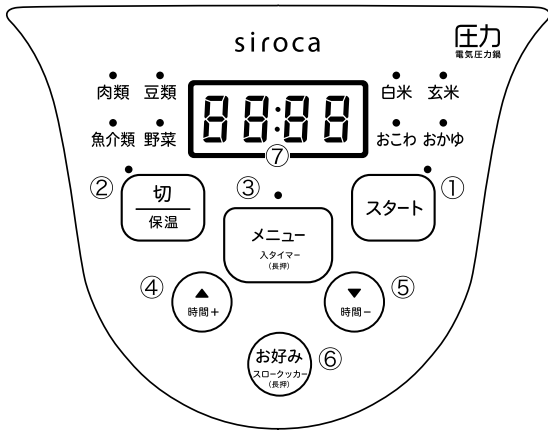
カスタードプリン	43
かぼちゃのプリン	44
蒸しミニカップケーキ	45
りんごのコンポート	46
田舎じるこ	46

Part 5 | 無水調理

野菜たっぷりカレー	48
鶏肉のトマト煮込み	49
ひよこ豆と野菜のスープ	49
鮭ときのこのしょうゆ煮	50
あさりの酒蒸し	50

アイコン説明、 機能説明

操作パネル



ボタン	機能説明
スタート	①スタートボタン 運転をスタートするときに押します。
切 保温	②切/保温ボタン 操作設定の取り消しや作動中の機能を中止するときと、保温を入/切するときを押します。
メニュー 入タイマー (長押)	③メニューボタン メニューを選択するときに押します。 押すごとに、「白米」→「玄米」→「おかゆ」→「おこわ」→「野菜」→「魚介類」→「肉類」→「豆類」→「白米」→…の順に切り替わります。 長押しすると入タイマー(予約炊飯)を設定できます。
▲ 時間+	④時間+(▲)ボタン
▼ 時間-	⑤時間-(▼)ボタン 加圧・加熱時間やタイマー時間を調節するときを押します。
▲ 時間+ (長押)	⑥お好みボタン 加圧時間を自由に設定するときを押します。(お好みモード) 長押しするとスロークッカーモードに設定できます。
▼ 時間- (長押)	⑦ディスプレイ 詳しくは「ディスプレイの表示」を参照してください。

お知らせ

安全のため、ふたがロックされていないと加圧調理の操作ができません。
P4を参照し、ふたは確実に閉めてロックしてください。

ディスプレイの表示

メニュー選択・調理モード設定中の表示

メニュー選択モード

メニュー選択時は、「P XX」と表示されます。
XXの部分には加圧時間が表示されます。

P08

- 加圧時間は1分単位で設定できます。
※設定範囲はメニューにより異なります。

スロークッカーモード

スロークッカーモード選択時は、「S XX」と表示されます。
XXの部分には加熱時間が表示されます。

50:55

- 加熱時間が5分～55分の場合
5分単位で設定できます。

506

- 加熱時間が1時間以上の場合
1時間単位で設定できます。
(最大24時間)

お好みモード

お好みモード選択時は、「P XX」と表示されます。
XXの部分には加圧時間が表示されます。

P01

- 加圧時間は1分単位で設定できます。
(最大60分)

運転中の表示

スタンバイモード

電源接続直後や調理終了後は、スタンバイモードとなり、「0000」と表示されます。

0000

加熱中

加熱中は、ディスプレイ左側の表示が回転します。

7P08

加圧中

加圧中は、「:」が点滅し、残りの加圧時間が表示されます。

P:08 または 7P08

- ※残りの加圧時間が、8分の場合の表示です。

入タイマー(予約炊飯)運転中

入タイマー(予約炊飯)の運転中は、「:」が点滅し、調理開始までの残り時間が表示されます。

07:30

保温中

保温中は、「:」が点滅し、保温開始からの経過時間が表示されます。

00:05

スロークッカーモード運転中

スロークッカーモードの運転中は、「:」が点滅し、残りの加熱時間が表示されます。

5:06 または 7P06

- ※残りの加熱時間が、6時間の場合の表示です。

残りの加熱時間が1時間以下になると、時間の表示が分単位に変わります。

50:59

- ※残りの加熱時間が、59分の場合の表示です。

使用上のお願い



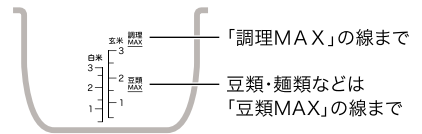
※圧力鍋は加熱されると内部が極めて高温・高圧になります。取り扱いを誤ると、やけどなどの危険がありますので、本書に記載の注意事項を必ずお守りください。

- 調理前に、本体にしっかりと付属品が取り付けられていること、本体と内なべの間にガタつきがないことを確認してください。 **故障の原因**
- 内なべや本体内部、内ふたなどに、食品かすなどの異物を付けたまま使用しないでください。 **故障の原因**
⇒ 異物の取り除きかたは、取扱説明書を参照してください。
- ふたのノズルが詰まっていないことを確認してから使用してください。 **けが・やけどの原因**
⇒ ノズルの確認方法については、取扱説明書を参照してください。
- 加圧調理中や、加圧調理の直後は、振動などで蒸気が噴き出すおそれがあるため移動させないでください。 **けが・やけどの原因**
- 調理後は、内部の圧力が残っている状態で、絶対にふたを無理に開けないでください。 **けが・やけどの原因**

その他詳しい使いかたや注意点については、取扱説明書を必ずお読みください。

調理上の注意

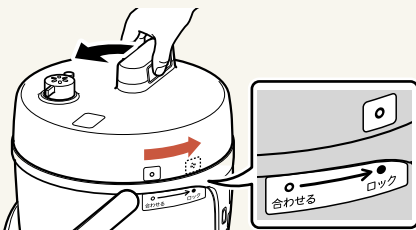
- 内なべの「調理MAX」の線以上に食材を入れて使わないでください。
豆類や麺類など調理によって分量が増えるものは、内なべの「豆類MAX」の線以上に入れないでください。 **けが・やけどの原因**
- 内なべと本体の間に水を入れないでください。 **故障の原因**
- 内なべのコーティングを傷つけないため、米や豆など、かたい食材を内なべで洗わないでください。
また、金属製のヘラやおたまなどは使用しないでください。 **焦げつきの原因**
- カレーやシチューのルー、ジャムなど、粘りけのあるものを入れて加圧調理しないでください。 **けが・やけどの原因**
- 重曹など発泡するものや、多量の油を入れて調理しないでください。 **けが・やけどの原因**
- おかゆを調理する場合、青野菜などの具は加圧調理後に入れてください。 **故障の原因**



無水調理に関するご注意

- 材料を入れる順番は、レシピに従ってください。守らないと、うまく調理できない場合があります。
- 加熱しすぎると焦げることがありますのでご注意ください。出来上がりが十分でない場合に再度加熱するときは、加圧時間を短く設定し、様子を見ながら調理してください。
- 他のレシピブックなどに掲載されている無水調理はしないでください。
本製品に対応したレシピでないため、うまく調理できない場合があります。また、故障の原因になります。

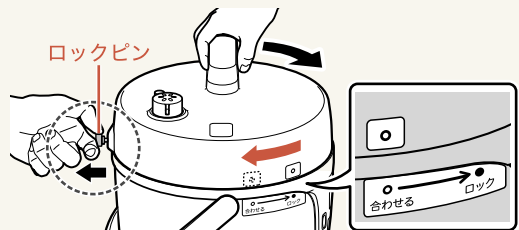
ふたの閉めかた



本体側面とふたの「○」を合わせてふたをはめ込み、図の方向に「●」の位置まで回します。

※「カチャ」と音がし、ロックピンが出て戻るのを確認してください。

ふたの開けかた



ロックピンを引っ張りながら、図の方向に本体側面の「○」まで回します。

※ふたの高温部や調理物から出てくる蒸気に素手で触れないよう、必ずミトンを使用してください。

part
1

圧力鍋料理

..... *Pressure cooker recipes*

必要なのは、時間の設定だけ。

ボタンを押したらあとはほったらかしでOK!

火加減の調節もいりません。短い時間で

いつもの料理がワンランク上の仕上がりに。



加圧時間

15分

食欲をそそるスパイシーな香り

01

ポークカレー

材料 (2~3人分)

豚肉(角切り)	200g
玉ねぎ	1/2個
にんじん	1/2本
じゃがいも	中2個
水	300ml
ローリエ	1枚
カレールウ	60g

作り方

- 1 玉ねぎはくし切りにする。にんじんは一口大の乱切りにする。じゃがいもは2等分にする。
- 2 カレールウは細かく刻む。
- 3 内なべに1と豚肉・水・ローリエを入れて本体にセットし、真ん中に1cm程度の穴を開けたアルミ箔をかぶせてふたを閉める。メニューボタンを押して **肉類** を選び、スタートボタンを押す。
- 4 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったらふたを開け、アルミ箔とローリエを取り出す。
- 5 カレールウを入れ、混ぜ合わせたらふたを閉める。
- 6 お好みボタンを長押ししてスロークッカーに切り替え、調理時間を **S0:15** に設定してスタートボタンを押す。
- 7 終了音が鳴ったら出来上がり。

ADVICE!

カレールウは、
何種類かをブレンドすると
味の深みがアップ!
好みを研究するのも
楽しい。





ADVICE!

ゴロゴロ野菜も
圧力でほくほくに
仕上がるから、
カットは大きめでもOK!

加圧時間

6分

やさしい味わいに思わずほっこり

02

クリームシチュー

材料 (2~3人分)

鶏もも肉	150g
塩・こしょう	各少々
小麦粉	適量
サラダ油	大さじ1
玉ねぎ	1/4個
じゃがいも	2個
にんじん	1/3本
ブロッコリー	50g
水	300ml
ホワイトソース	1缶
塩	小さじ1/2
こしょう	少々

作り方

- 鶏もも肉は一口大に切り、塩・こしょうと小麦粉をまぶす。
玉ねぎはくし切りにし、じゃがいも・にんじんは一口大の乱切りにする。
ブロッコリーは一口大に切る。
- サラダ油を熱したフライパンで鶏もも肉を炒め、焼き色がついたら玉ねぎ・じゃがいも・にんじんを加えて2分ほど炒める。
- 内なべに2と水を入れて本体にセットし、ふたを閉める。
- お好みボタンを押して、加圧時間を **P06** に設定し、スタートボタンを押す。
- 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったらふたを開けてブロッコリーとホワイトソースを加え、混ぜ合わせる。
- ふたを閉め、お好みボタンを長押ししてスロークッカーに切り替え、調理時間を **S0:15** に設定してスタートボタンを押す。
- 終了音が鳴ったら出来上がり。

圧力調理

スロークッカー

加圧時間

10分

+

保温時間

20分

加熱時間

3時間

家庭料理の定番と言えはコレ!

03

肉じゃが

材料 (2人分)

- 牛肉薄切り 200g
- 玉ねぎ 1/2個
- じゃがいも 3個
- にんじん 1/2本
- サラダ油 大さじ1
- 水 250ml
- 砂糖 大さじ1・1/2
- A しょうゆ 大さじ3
- みりん 大さじ2
- 酒 大さじ1

圧力調理での作り方

- 1 玉ねぎはくし切りにする。じゃがいもは2等分にし、にんじんは一口大の乱切りにする。
- 2 Aを混ぜ合わせる。
- 3 サラダ油を熱したフライパンで牛肉を炒める。色が変わったら1を加えて2分程度炒める。
- 4 3を内なべに入れて2を加え本体にセットし、ふたを閉める。
- 5 お好みボタンを押して加圧時間を **P10** に設定し、スタートボタンを押す。
- 6 加圧が終わり、終了音が鳴ったら20分保温して出来上がり。

スロークッカーでの作り方

- 1 玉ねぎはくし切りにする。じゃがいもは2等分にし、にんじんは一口大の乱切りにする。
- 2 Aを混ぜ合わせる。
- 3 サラダ油を熱したフライパンで牛肉を炒める。色が変わったら1を加えて2分程度炒める。
- 4 3を内なべに入れて2を加え本体にセットし、ふたを閉める。
- 5 お好みボタンを長押ししてスロークッカーに切り替え、調理時間を **S03** に設定してスタートボタンを押す。
- 6 終了音が鳴ったら出来上がり。

ADVICE!

男爵ならほっこり、
メークインならねっとり
仕上がります。
好みに合わせて
選びましょう。



圧力調理

スロークッカー

加圧時間

15分

加熱時間

6時間

特別な日のごちそうやおもてなしに

04

ビーフシチュー

材料 (2~3人分)

牛肉(かたまり肉)	160g
玉ねぎ	1/2個
じゃがいも	1個
にんじん	1/2個
マッシュルーム	4個
バター(牛肉用)	大さじ1
赤ワイン	大さじ1
バター(野菜用)	大さじ1
水	150ml
A 固形ブイヨンの素	1個
トマトケチャップ	大さじ1
デミグラスソース	1缶
塩・こしょう	各少々



ADVICE!

耐熱皿につめた
ごはんの上に、
ビーフシチューをかけ
チーズをのせれば
ドリアに変身!

圧力調理での作り方

- 1 牛肉は一口大に切り、塩・こしょうをふる。玉ねぎはくし切りにする。じゃがいも・にんじんは一口大に切る。マッシュルームは石づきを切り、2等分にする。
- 2 Aとデミグラスソース大さじ2を混ぜ合わせる。
- 3 バター(牛肉用)を熱したフライパンで牛肉を炒め、焼き色がついたら赤ワインを加えて、水分を飛ばしたら内なべに入れる。
- 4 3のフライパンにバター(野菜用)を入れて熱し、1の野菜を2分程度炒めて内なべに入れる。
さらに2を入れて本体にセットし、ふたを閉める。
メニューボタンを押して **肉類** を選びスタートボタンを押す。
- 5 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら、ふたを開けて残りのデミグラスソースを加え、混ぜ合わせる。
- 6 ふたを閉め、お好みボタンを長押ししてスロークッカーに切り替え、調理時間を **S0:15** に設定してスタートボタンを押す。
- 7 終了音が鳴ったら塩・こしょうで味を調べて出来上がり。

スロークッカーでの作り方

- 1 牛肉は一口大に切り、塩・こしょうをふる。玉ねぎはくし切りにする。じゃがいも・にんじんは一口大に切る。マッシュルームは石づきを切り、2等分にする。
- 2 Aとデミグラスソースの半量を混ぜ合わせる。
- 3 バター(牛肉用)を熱したフライパンで牛肉を炒め、焼き色がついたら赤ワインを加えて、水分を飛ばしたら内なべに入れる。
- 4 3のフライパンにバター(野菜用)を入れて熱し、1の野菜を2分程度炒めて内なべに入れる。
さらに2を入れて本体にセットし、ふたを閉める。
お好みボタンを長押ししてスロークッカーに切り替え、スタートボタンを押す。
- 5 終了音が鳴ったらふたを開けてデミグラスソースの残り半量を加え、混ぜ合わせる。
- 6 ふたを閉め、お好みボタンを長押ししてスロークッカーに切り替え、調理時間を **S0:15** に設定してスタートボタンを押す。
- 7 終了音が鳴ったら塩・こしょうで味を調べて出来上がり。



ADVICE!
 豚バラの薄切り肉で
 つくってもおいしい。
 お好みで七味唐辛子を
 振りかけると
 アクセントに。

加圧時間 4分 + 保温時間 20分

ジュワッと甘味が口にひろがる

05

肉豆腐

材料 (2人分)

- 木綿豆腐 1/2丁
- 牛もも肉(薄切り) 150g
- 長ねぎ 1本
- しらたき 120g
- だし汁 200g
- 酒 大さじ1・1/2
- 砂糖 小さじ1・1/2
- しょうゆ 大さじ2・1/2
- みりん 大さじ1

作り方

- 1 木綿豆腐はキッチンペーパーなどで水気を切り、4等分にする。長ねぎは斜め切りにし、しらたきはざく切りにする。
- 2 Aを混ぜ合わせる。
- 3 内なべに1と2・牛もも肉を入れて本体にセットし、真ん中に1cm程度の穴を開けたアルミ箔をかぶせてふたを閉める。お好みボタンを押し、加圧時間を **P04** に設定してスタートボタンを押す。
- 4 加圧が終わり、終了音が鳴ったら20分保温して出来上がり。

圧力調理 スロークッカー

加圧時間

15分

加熱時間

4時間

口の中でほろほろトロけるやわらかさ

06

豚の角煮

材料 (2人分)

豚バラ肉(ブロック)	300g
長ねぎ(青い部分)	1本(100g)
しょうが	20g
ウーロン茶	80ml
酒	大さじ3
A みりん	大さじ2・1/2
砂糖	大さじ2
しょうゆ	大さじ2・1/2

圧力調理での作り方

- 1 豚バラ肉は3cm程度の厚さに切る。長ねぎは5cm程度のぶつ切りにし、しょうがは薄切りにする。
- 2 Aを混ぜ合わせる。
- 3 内なべに1と2を入れて本体にセットし、真ん中に1cm程度の穴を開けたアルミ箔をかぶせてふたを閉める。メニューボタンを押して **肉類** を選び、スタートボタンを押す。
- 4 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら出来上がり。

スロークッカーでの作り方

- 1 豚バラ肉は3cm程度の厚さに切る。長ねぎは5cm程度のぶつ切りにし、しょうがは薄切りにする。
- 2 Aを混ぜ合わせる。
- 3 内なべに1と2を入れて本体にセットし、真ん中に1cm程度の穴を開けたアルミ箔をかぶせてふたを閉める。お好みボタンを長押ししてスロークッカーに切り替え、調理時間を **S04** に設定してスタートボタンを押す。
- 4 終了音が鳴ったら出来上がり。

ADVICE!

あまった角煮を小さく刻んでチャーハンに入れると、一気に本格的な味わいに。





加圧時間
15分

豪快にかぶりつきたい!

07

スペアリブの やわらか煮

材料 (2人分)

豚スペアリブ	6本
玉ねぎ	1/4個
すりおろしにんにく	小さじ1/2
すりおろししょうが	小さじ1/2
赤ワイン	50ml
水	50ml
しょうゆ	大さじ2
はちみつ	大さじ2

作り方

- 1 熱したフライパンで豚スペアリブを焼き色がつくまで焼く。
- 2 玉ねぎはすりおろし、Aと混ぜ合わせる。
- 3 内なべに1・2を入れて本体にセットし、ふたを閉める。メニューボタンを押して **肉類** を選びスタートボタンを押す。
- 4 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら出来上がり。



加圧時間
12分+
20分 + 保温時間
40分

ごはんにもお酒にも合う一品

08

牛すじの煮込み

材料 (2人分)

牛すじ肉	200g	A	だし汁	450ml
こんにゃく			しょうゆ	大さじ2
(あく抜き済みのもの)	1/3枚		砂糖	大さじ1・1/2
にんじん	1/3本		酒	大さじ1
大根	50g		赤みそ	大さじ2
ごぼう	25g		白みそ	大さじ2
しょうが	15g			

作り方

- 1 こんにゃくは一口大にちぎる。にんじんと大根は5mm幅のいちょう切りにし、ごぼうは5mm幅の斜め薄切りにする。しょうがは薄切りにする。
- 2 Aを混ぜ合わせる。
- 3 内なべに牛すじ肉とかぶるくらいの水(分量外)を入れて、本体にセットし、ふたを閉める。メニューボタンを押して **肉類** を選び、加圧時間を **P12** に設定してスタートボタンを押す。
- 4 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったらふたを開けて、ゆで汁を捨てる。牛すじ肉を水洗いし、一口大に切る。
- 5 内なべに1・4・Aを入れて本体にセットし、ふたを閉める。メニューボタンを押して **肉類** を選び、加圧時間を **P20** に設定してスタートボタンを押す。
- 6 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったらふたを開けて赤みそ・白みそを加える。ふたを閉めて40分程度保温したら出来上がり。

加圧時間

3分+
8分

やわらかさのヒミツはお酢

09

手羽元と卵のさっぱりお酢煮

材料 (2人分)

手羽元	6本
ゆで卵	2個
酢	80ml
しょうゆ	80ml
A 水	25ml
砂糖	大さじ2
みりん	70ml

※ゆで卵の作り方はP29を参照ください。

作り方

- 1 内なべに手羽元とひたるくらいの水(分量外)を入れて、本体にセットし、ふたを閉める。
- 2 お好みボタンを押し、加圧時間を **P03** に設定してスタートボタンを押す。
- 3 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったらふたを開けてゆで汁を捨てる。
- 4 Aを混ぜ合わせる。
- 5 内なべに3の鶏肉とゆで卵・4を入れて本体にセットし、ふたを閉める。お好みボタンを押し、加圧時間を **P08** に設定してスタートボタンを押す。加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら出来上がり。

ADVICE!

疲労回復効果があると言われるお酢。さっぱり食べられるので食欲のないときにもオススメ。



加圧時間

15分

余分な脂を落としてヘルシーに

10

ゆで豚肉でポークソテー

材料 (2人分)

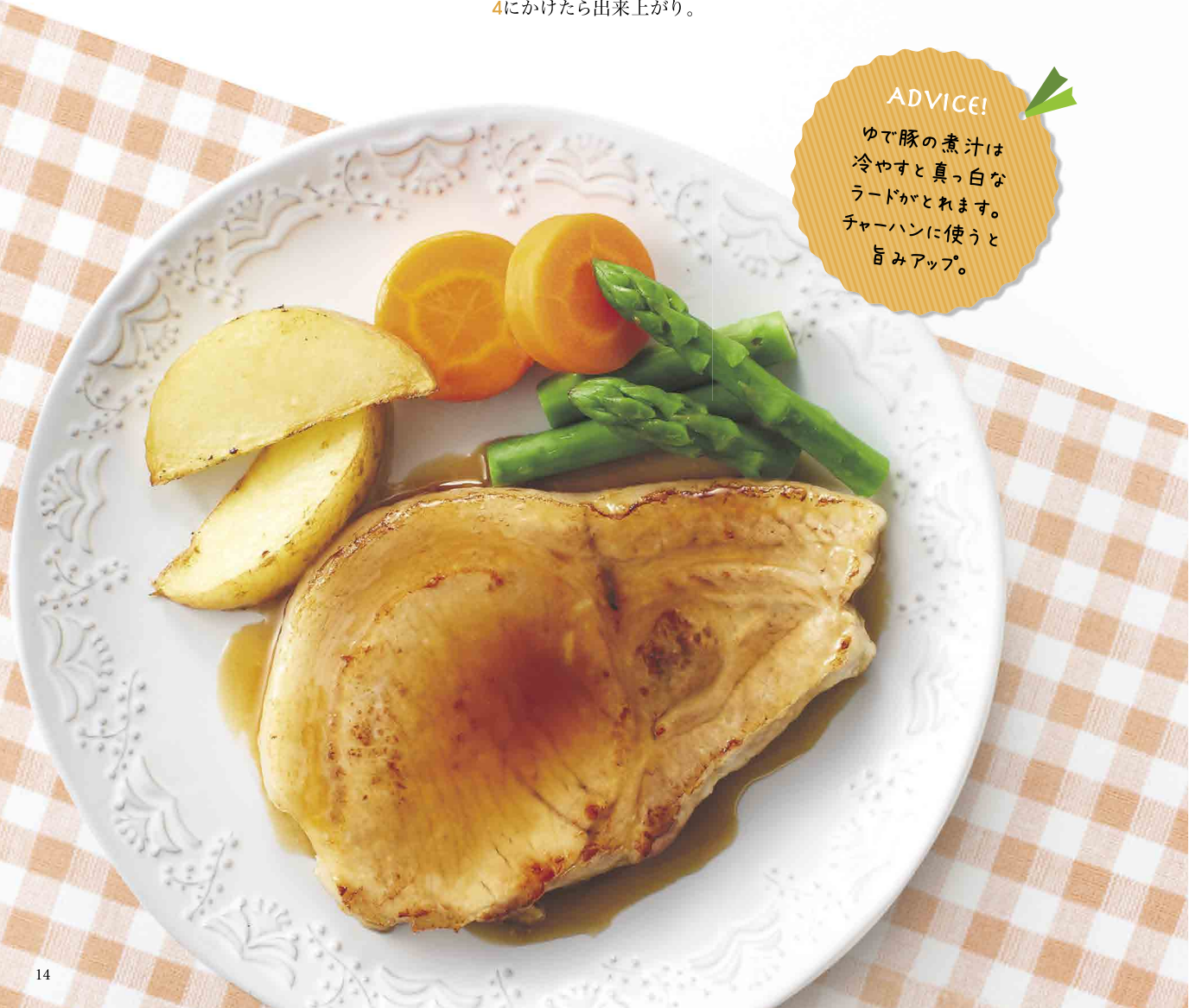
豚肩ロースかたまり肉	300g
水	400ml
酒	大さじ2
塩・こしょう	少々
バター	大さじ1
「しょうゆ」	大さじ1/2
「A」はちみつ	小さじ1
白ワイン	小さじ1/2

作り方

- 1 Aを混ぜ合わせる。
- 2 内なべに豚肩ロースかたまり肉と水・酒を入れて、本体にセットしふたを閉める。メニューボタンを押して「肉類」を選びスタートボタンを押す。
- 3 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら豚ロースかたまり肉を取り出し、1cm程度の厚さに切って、塩・こしょうをふる。
- 4 フライパンを熱し、3を入れ両面に焼き色を付けて取り出す。
- 5 再びフライパンを熱し、バターを入れて溶けたら1を入れる。フツフツしてきたら白ワインを加え、再度フツフツしてきたら火を止めて4にかけたら出来上がり。

ADVICE!

ゆで豚の煮汁は冷やすと真っ白なラードがとれます。チャーハンに使うと旨みアップ。





ADVICE!

ゆで汁はスープに活用するのがおすすめ。ごはんを炊くときに使っても◎しょうゆで味を調えて。

加圧時間

6分

むね肉でもしっとりおいしい

11

ゆで鶏肉でバンバンジー

材料 (2人分)

鶏むね肉	300g
水	300ml
酒	大さじ2
すりおろししょうが	小さじ1/2
練り白ごま	大さじ1・1/2
しょうゆ	大さじ1/2
砂糖	小さじ1
酢	小さじ2
豆板醤	小さじ1/3

作り方

- 1 Aを混ぜ合わせる。
- 2 内なべに鶏むね肉・水・酒を入れて、本体にセットしふたを閉める。お好みボタンを押し、加圧時間を **P06** に設定してスタートボタンを押し。
- 3 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら鶏むね肉を取り出し、薄切りにする。
- 4 3に1をかけて出来上がり。
※お好みでゆでたもやしや、きゅうりの細切りを添えて召し上がってください。

加圧時間
30分

骨までやわらか、栄養たっぷり

12

いわしの梅煮

材料 (2人分)

いわし	2尾
しょうが	10g
梅干	2個
水	200ml
酒	大さじ3
A みりん	大さじ1
しょうゆ	大さじ3
砂糖	大さじ1/2

作り方

- 1 いわしはうろこを取り、頭とワタを除いて水で洗い、水気をふく。しょうがは薄切りにする。
- 2 Aを混ぜ合わせる。
- 3 内なべに1・2・梅干を入れて、本体にセットし、ふたを閉める。お好みボタンを押し、加圧時間を **P30** に設定してスタートボタンを押す。
- 4 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら出来上がり。

ADVICE!

いわしは、
目が黒く澄んでいるもの、
ウロコがたくさんついていて
青く光っているもの
を選びましょう。





加圧時間

13分

保温時間

20分

冬の人気お総菜。大根に味かしみしみ♪

13

ぶり大根

材料 (2人分)

ぶりの切り身	2切れ
サラダ油	大さじ1
大根	200g
しょうが	15g
水	300ml
砂糖	大さじ2
A 酒	大さじ1
みりん	大さじ1
しょうゆ	大さじ2・1/2

作り方

- 1 大根は約2cm幅の半月切りにし、しょうがは薄切りにする。
- 2 Aを混ぜ合わせる。
- 3 ぶりは切り身を2等分し、サラダ油を熱したフライパンで焼き、表面に焼き色を付ける。
- 4 内なべに1・2・3を入れ、本体にセットし、ふたを閉める。
- 5 メニューボタンを押して **魚介類** を選び、スタートボタンを押す。
- 6 加圧が終わり終了音が鳴ったら、20分保温して出来上がり。



加圧時間

13分

しっかり味つけてごはんがすすむ

14

鯖の味噌煮

材料 (2人分)

さば切り身(半身)	1枚
しょうが	25g
長ねぎ	1本
水	100ml
しょうゆ	大さじ1/2
砂糖	大さじ1
A みりん	大さじ1・1/2
酒	大さじ1
みそ	大さじ2

作り方

- 1 さばは半分に切る。長ねぎは5cm幅に切る。しょうがは薄切りにする。
- 2 Aを混ぜ合わせる。
- 3 内なべに1と2を入れて本体にセットし、ふたを閉める。
- 4 メニューボタンを押して **魚介類** を選び、スタートボタンを押す。
- 5 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら出来上がり。



ADVICE!
千切りにしたしょうがは小分けにして冷凍しておくとしょくに使えて便利です。

加圧時間 20分 + 保温時間 20分

ピリッと効いたしょうががアクセント
15

秋刀魚のしょうが煮

材料 (2人分)

- さんま 2尾
- しょうが 15g
- 水 150ml
- 酒 大さじ2
- 砂糖 大さじ1
- 酢 大さじ1
- しょうゆ 大さじ2・1/2
- みりん 大さじ1・1/2

作り方

- 1 さんまは頭とワタを取り除き、3等分にする。洗って水気をふく。しょうがは千切りにする。
- 2 Aを混ぜ合わせる。
- 3 内なべに1と2を入れて本体にセットし、ふたを閉める。お好みボタンを押し、加圧時間を **P20** に設定してスタートボタンを押す。
- 4 加圧が終わり、終了音が鳴ったら20分保温して出来上がり。

加圧時間

5分

里芋ほくほく、イカはぷりぷり♪

16

いかと里芋の煮物

材料 (2人分)

いか	1杯
里芋	140g
だし汁	200ml
しょうゆ	大さじ2
A 酒	大さじ1・1/2
みりん	大さじ1
砂糖	大さじ1

作り方

- 1 いかはワタと足を抜いて軟骨を取り除き、胴は2cm幅に切る。足は吸盤をこそげとって長いものは2等分にする。里芋は皮をむく。※大きいものは一口大の乱切りにする。
- 2 Aを混ぜ合わせる。
- 3 内なべに1と2を入れて本体にセットし、ふたを閉める。お好みボタンを押し、加圧時間を **P05** に設定してスタートボタンを押す。
- 4 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら出来上がり。

ADVICE!

イカの代わりに
タコでもOK。
残った里芋をつぶして
コロッケにすれば
お弁当にもピッタリ。





ADVICE!
 冷蔵庫にしまった
 食材でつくれば
 お財布にやさしい。
 栄養たっぷりの
 節約料理。

加圧時間
 8分

体ほかほか♪洋風のおでん

..... 17

ポトフ

.....

材料 (2人分)

- じゃがいも 2個
- にんじん 1/2本
- かぶ 2個
- 玉ねぎ 1/2個
- セロリ 1/2本
- ソーセージ 4本
- 水 400ml
- 顆粒コンソメ 小さじ1・1/2
- ローリエ 1枚
- 塩 適量
- 粗びき黒こしょう 少々

作り方

- 1 じゃがいも・にんじん・かぶ・玉ねぎは皮をむき2等分に切る。セロリは筋をとり、4等分に切る。
- 2 内なべに1とソーセージ・水・顆粒コンソメ・ローリエを入れて、本体にセットし、ふたを閉める。メニューボタンを押して **野菜** を選び、スタートボタンを押す。
- 3 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら塩と粗びき黒こしょうで味を調えて出来上がり。



加圧時間

13分

甘いみそが大根のうまみを引き立てる

19

ふろふき大根

材料 (2人分)

大根	約2cm幅を4切れ
昆布	15cm
水	450ml
塩	小さじ1/2
しょうゆ	小さじ2
みりん	小さじ2
酒	小さじ1

【田楽みそ】

白みそ	大さじ2
赤みそ	大さじ1
酒	大さじ2
砂糖	小さじ1

作り方

- 1 大根は皮をむく。昆布は水につけて戻す。
- 2 1の昆布を取りだし、Aを混ぜ合わせる。
- 3 内なべに2と大根を入れて昆布のをせ、本体にセットし、真ん中に1cm程の穴を開けたアルミ箔をかぶせてふたを閉める。
メニューボタンを押して「野菜」を選び加圧時間を「P13」に設定し、スタートボタンを押す。
- 4 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら出来上がり。
田楽みその材料を小鍋に入れて、混ぜ合わせながら温める。大根にかけて召し上がってください。

加圧時間

8分

保温時間

20分

根菜たっぷりの煮物の定番

18

筑前煮

材料 (2~3人分)

鶏もも肉	100g
こんにゃく(あく抜き済みのもの)	1/4枚
干しいたけ	2枚
ごぼう	40g
れんこん	50g
にんじん	1/2本
たけのこ水煮	50g
だし汁	100ml
しょうゆ	大さじ3
みりん	大さじ1
砂糖	大さじ1・1/2

作り方

- 1 干しいたけは200mlの水で戻す。
- 2 鶏もも肉は一口大に切る。こんにゃくは一口大にちぎり、干しいたけ・Aは一口大の乱切りにする。
ごぼうは水につけてあく抜きをする。
- 3 Bを混ぜ合わせる。
- 4 内なべに1の戻し汁100mlと2・3を入れて本体にセットし、ふたを閉める。
- 5 メニューボタンを押して「野菜」を選びスタートボタンを押す。
- 6 加圧が終わり、終了音が鳴ったら20分保温して出来上がり。





加圧時間
8分

ザリ風のちょっとおしゅれなサラダ

20

蒸しかぼちゃで かぼちゃサラダ

材料

かぼちゃ	150g
水	250ml
玉ねぎ	1/8個
クリームチーズ	20g
マヨネーズ	大さじ1
塩・黒こしょう	適量

作り方

- 1 かぼちゃは一口大に切る。
- 2 玉ねぎは薄くスライスして水に放ち、5分経ったら水気を切る。
- 3 水を入れた内なべを本体にセットし、蒸し台を置く。蒸し台に2つ折りにしたクッキングシートを敷きかぼちゃをのせる。メニューボタンを押して **野菜** を選び、スタートボタンを押す。加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら、かぼちゃを取りだす。
- 4 2・3とクリームチーズ・マヨネーズを混ぜ合わせる。塩・黒こしょうで味を調える。

加圧時間

8分

ロールキャベツより手軽にできる

21

キャベツと肉だんごの トマト煮

材料 (2人分)

キャベツ	1/4個
豚ひき肉	130g
玉ねぎ	1/8個
にんにく	1/3かけ
塩	少々
こしょう	少々
トマト水煮(カットトマト)	250g
水	50g
トマトケチャップ	大さじ2
ウスターソース	大さじ1・1/2
しょうゆ	大さじ1/2
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
顆粒コンソメ	小さじ1・1/2

作り方

- 1 キャベツはくし切りにする。玉ねぎ・にんにくはみじん切りにする。
- 2 玉ねぎ・にんにく・豚ひき肉と塩・こしょうを混ぜ合わせて6個分の肉だんごを作る。
- 3 Aを混ぜ合わせる。
- 4 内なべに1のキャベツと2・3を入れて、本体にセットしふたを閉める。メニューボタンを押して **野菜** を選びスタートボタンを押す。
- 5 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら出来上がり。





加圧時間

5分

肉じゃがをいつもとちがうアレンジで

22

ひき肉とじゃがいもの 黒酢煮

材料 (2人分)

じゃがいも	3個
合びき肉	100g
にんにく	1/2かけ
しょうが	8g
水	120ml
しょうゆ	大さじ2
酒	大さじ2
A 砂糖	小さじ1・1/2
黒酢	大さじ3
オイスターソース	大さじ1/2

作り方

- 1 じゃがいもは4等分にする。にんにくとしょうがはみじん切りにする。
- 2 合びき肉をフライパンで炒める。
- 3 Aを混ぜ合わせる。
- 4 内なべに1・2・3を入れて本体にセットし、ふたを閉める。お好みボタンを押し、加圧時間を **P05** に設定してスタートボタンを押す。
- 5 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら出来上がり。

加圧時間

3分

カンタンなのに見た目は豪華

23

白菜と豚肉の ミルフィーユ煮

材料 (2人分)

白菜	1/8株
豚バラ肉(薄切り)	120g
水	80ml
酒	30ml
A 顆粒コンソメ	小さじ1・1/2
塩	小さじ1/2
粗びき黒こしょう	少々

作り方

- 1 白菜はざく切りにする。豚肉は2等分にする。
- 2 Aを混ぜ合わせる。
- 3 内なべに白菜→豚バラ肉→白菜→豚バラ肉の順に置いて2を加える。
※芯に近い硬いものを下に敷いてください。
お好みボタンを押し、加圧時間を **P03** に設定してスタートボタンを押す。
- 4 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら出来上がり。



加圧時間

18分

保温時間

40分

おとなも子どもも大好きな味

24

ポークビーンズ

材料 (2人分)

ひよこ豆	60g
豚バラ肉	200g
塩・こしょう	少々
玉ねぎ	1/2
水	90ml
ホールトマト	150g
A トマトケチャップ	大さじ1・1/2
ウスターソース	大さじ1/2
顆粒コンソメ	小さじ1
ローリエ	1枚

作り方

- 1 ひよこ豆は、たっぷりの水(分量外)に一晩つけて、水気を切る。
- 2 玉ねぎは粗みじん切りにする。
- 3 Aを混ぜ合わせる。
- 4 豚バラ肉は一口大に切り、塩・こしょうをまぶしてフライパンで焼き色を付ける。
- 5 内なべに1・2・3・4とローリエを入れて本体にセットし、ふたを閉める。
- 6 メニューボタンを押して **豆類** を選び、スタートボタンを押す。
- 7 加圧が終わり、終了音が鳴ったら40分保温して出来上がり。

ADVICE!

たっぷりつけて
冷凍しておけば、
お弁当にも
普段のおかずにも
大活躍!



加圧時間

18分

栄養たっぷりの常備菜

26

五目豆

材料 (3~4人分)

大豆水煮	30g
にんじん	1/2本
ごぼう	50g
こんにゃく(あく抜き済みのもの)	1/4枚
干しいたけ	2枚
だし汁	200ml
しょうゆ	大きじ1・1/2
みりん	大きじ1
酒	大きじ1
砂糖	大きじ1/2
塩	小さじ1/2

作り方

- 干しいたけは水で戻す。
- にんじん、ごぼう、こんにゃく、1の干しいたけは1cm角に切り、ごぼうは水につけてあく抜きをする。
- Aを混ぜ合わせる。
- 内なべに2と3・大豆水煮を入れて本体にセットし、ふたを閉める。
- メニューボタンを押して **豆類** を選びスタートボタンを押す。
- 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら出来がり。



加圧時間

8分

短い時間でふっくら仕上がる

25

大豆水煮

材料

大豆	100g
水	500ml

作り方

- 大豆はたっぷりの水(分量外)に一晩つけて、水気を切る。
- 内なべに1と水を入れて本体にセットし、ふたを閉める。
- お好みボタンを押し、加圧時間を **P08** に設定してスタートボタンを押す。
- 加圧が終了し、圧力表示ピンが下がったら出来上がり。
※大豆の皮がむけて、内ふたなどに付着することがあります。





ADVICE!
あまった黒豆は、
クリームチーズとあえて
ディップに。
クラッカーにのせれば
簡単オードブル完成!

加圧時間

18分

保温時間

60分

おせち料理に欠かせない一品

27

黒豆煮

材料

黒豆	150g
水	300ml
砂糖	120g
しょうゆ	大さじ1/2
塩	小さじ1/3

作り方

- 1 黒豆を洗い、たっぷりの水(分量外)に一晩つけて、水気を切る。
- 2 内なべに1と混ぜ合わせたAを入れ、本体にセットする。
真ん中に1cm程の穴を開けたアルミ箔をかぶせてふたを閉める。
- 3 メニューボタンを押して **豆類** を選び、スタートボタンを押す。
- 4 加圧が終わり終了音が鳴ったら、60分保温して出来上がり。

加圧時間

2分

フルフルなめらかな口当たり

28

茶わん蒸し

材料 (2人分)

卵	1個
だし汁	150ml
しょうゆ	小さじ1
みりん	小さじ1/2
塩	ひとつまみ
むきえび	2尾
しいたけ	1枚
ぎんなん水煮	4個
水	150ml

作り方

- しいたけは2等分にする。
- 卵を溶きほぐし、Aを混ぜ合わせて茶こしなどでこし、なめらかにする。
- 耐熱容器に1・むきえび・ぎんなん水煮を入れ、2を流し入れてラップでふたをする。
- 水を入れた内なべを本体にセットし、蒸し台を置く。
蒸し台に3をのせる。
- お好みボタンを押し、加圧時間を P02 に設定してスタートボタンを押す。
加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら出来上がり。
※蒸し台に容器が2つのらない場合は、4と5の工程を繰り返して作ってください。



ADVICE!

暑い夏には冷やして
食べるのもおすすめ。
食欲のないときでも
つるんと食べられます。

加圧時間

1分

口にひろがるジューシーな肉汁

29

シュウマイ

材料 (10個分)

豚ひき肉	150g
玉ねぎ	1/4個
しいたけ	1枚
しょうがのしぼり汁	小さじ1
片栗粉	大さじ1/2
砂糖	大さじ1/2
A しょうゆ	小さじ1・1/2
オイスターソース	小さじ1・1/2
ごま油	小さじ1/2
酒	小さじ1/2
シュウマイの皮	10枚
水	150ml

作り方

- 1 玉ねぎとしいたけはみじん切りにする。
- 2 Aを混ぜ合わせる。
- 3 豚ひき肉と1・2を練り合わせ、10等分にする。
- 4 シュウマイの皮に3を乗せて包み込むようににぎり、円すい状に形を整える。
※これを10個作ります。
- 5 水を入れた内なべを本体にセットし蒸し台を置く。蒸し台に2つ折りにしたクッキングシートを敷き、4を5個並べてふたを閉める。
※くっつかないように間隔をあけてください。
- 6 お好みボタンを押し、加圧時間を **P01** に設定してスタートボタンを押す。
- 7 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら出来上がり。
※残り5個も同じように5・6の工程を繰り返して作ってください。

ADVICE!

卵のプラスチック
ケースを洗って、
穴に一枚ずつ皮をしき、
具をつめれば
簡単に包めます。

蒸し野菜

枝豆

加圧時間

加圧時間

3分

1分

甘味が増して野菜がごちそうに!

30

蒸し野菜と枝豆

材料 (2人分)

【蒸し野菜】

水	200ml
ブロッコリー	80g
にんじん	1/4本
カリフラワー	40g
かぼちゃ	40g
ヤングコーン	2本

【枝豆】

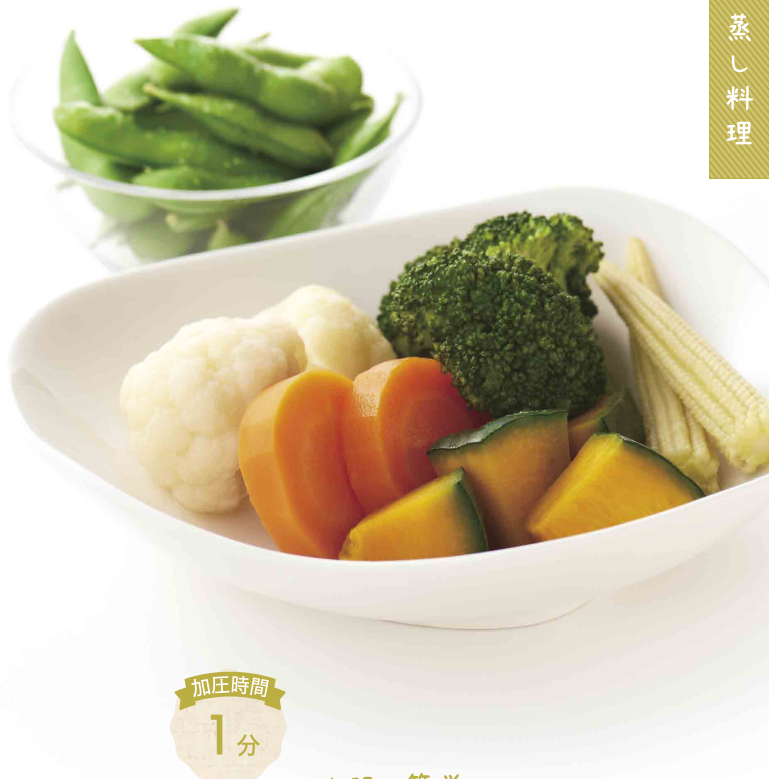
枝豆	70g
塩	適量
水	110ml

蒸し野菜の作り方

- 1 ブロッコリーは一口大に切り、1~2分ゆでる。
- 2 にんじんは1cm程度の輪切りにし、かぼちゃは2cm角程度に切る。カリフラワーは2等分にする。
- 3 水を入れた内なべを本体にセットし蒸し台を置く。蒸し台に2つ折りにしたクッキングシートを敷き、2とヤングコーンをのせて本体にセットし、ふたを閉める。
- 4 お好みボタンを押し、加圧時間を **P03** に設定してスタートボタンを押す。
- 5 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら、お皿にブロッコリーと一緒に盛り付けて出来上がり。
※お好みで塩やこしょう、ドレッシングをかけて召し上がってください。

枝豆の作り方

- 1 枝豆は洗い、塩をまぶす。
- 2 水を入れた内なべを本体にセットし蒸し台を置く。蒸し台に2つ折りにしたクッキングシートを敷き、1をのせてふたを閉める。
- 3 お好みボタンを押し、スタートボタンを押す。加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら取り出し、冷水で冷まして出来上がり。
※塩味の足りない時には、塩をふってください。



加圧時間

1分

短時間で簡単にできる

31

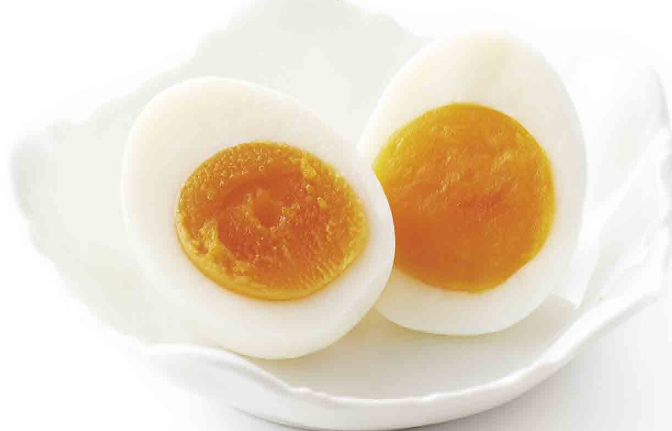
ゆで卵

材料 (2個分)

卵	2個
水	130ml

作り方

- 1 水を入れた内なべを本体にセットし蒸し台を置く。蒸し台に卵を並べて本体にセットし、ふたを閉める。
- 2 お好みボタンを押し、加圧時間を **P01** に設定しスタートボタンを押す。加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら出来上がり。





加圧時間

7分

体ほかほか♪ほっとする味

32

豚汁

ADVICE!

具沢山にすることで
栄養もボリュームも満点。
主菜にもなる
汁ものです。

材料 (2人分)

豚こま切れ肉	120g
里芋	小2個
大根	40g
にんじん	1/3本
長ねぎ	1/3本
ごぼう	20g
しいたけ	2枚
こんにゃく(あく抜き済みのもの)	30g
だし汁	400ml
みそ	大きじ1・1/2
七味唐辛子	適宜

作り方

- 1 ごぼうは斜め切りにして水につけてあく抜きをする。
里芋は皮をむいて半分に切る。
大根・にんじんは5mm幅のいちょう切りにし、長ねぎは斜め切りにする。
しいたけは薄切りにし、こんにゃくはたんざく切りにする。
- 2 内なべに1と豚こま切れ肉・だし汁を入れて、本体にセットし、真ん中に1cm程度の穴を開けたアルミ箔をかぶせてふたを閉める。
- 3 お好みボタンを押し、加圧時間を **P07** に設定してスタートボタンを押す。
- 4 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら、ふたを開けてアルミ箔を取り除き、みそを溶いて出来上がり。
※お好みで七味唐辛子をかけて召し上がってください。

加圧時間

8分

トマトの酸味とキャベツの甘みが絶妙マッチ

33

キャベツたっぷり ミネストローネ

材料 (2人分)

にんにく	1/2かけ
オリーブ油	大さじ1
キャベツ	1/8個
玉ねぎ	1/4個
にんじん	1/3本
セロリ	1/3本
ベーコン	3枚
水	250ml
トマト水煮(カットトマト)	120g
ローリエ	1枚
顆粒コンソメ	小さじ1
塩	小さじ1/2
こしょう	少々

作り方

- 1 にんにくはみじん切りにする。
- 2 キャベツはざく切り、玉ねぎ・にんじん・セロリは1cm角程度に切る。ベーコンは2cm幅に切る。
- 3 オリーブ油を熱したフライパンに1を入れて、香りが立ってきたら2を入れて1分程度炒める。
- 4 Aを混ぜ合わせる。
- 5 内なべに3と4を入れて、本体にセットしふたを閉める。
- 6 メニューボタンを押して **野菜** を選びスタートボタンを押す。
- 7 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら出来上がり。

ADVICE!

ショートパスタを入れると
ボリュームがアップして、
一品でおなか満足。
ランチにもおすすめです。





加圧時間

7分

鮭の旨みが生きる北海道の郷土料理

34

三平汁

ADVICE!

みろや酒粕で
味を調べてもおいしい。
その場合は最初に
塩鮭を水につけて
塩出しをして。

材料 (2人分)

塩鮭(甘塩)	1切れ
大根	40g
にんじん	1/3本
じゃがいも	1個
ごぼう	1/4本
長ねぎ	1/3本
干しいたけ	2枚
水	370ml
酒	大さじ1・1/2
塩	適量

作り方

- 1 干しいたけは水につけて戻し、薄切りにする。
戻し汁はこして、ゴミなどを取り除いておく。
- 2 塩鮭は、皮のうろこ骨を取り一口大に切る。
大根・にんじん・じゃがいもは一口大に切る。
長ねぎは斜め切りにする。ごぼうは乱切りにし、水につけてあく抜きをする。
- 3 内なべに1と2・酒を入れて、本体にセットしふたを閉める。
- 4 お好みボタンを押し、加圧時間を **P07** に設定してスタートボタンを押す。
- 5 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったらふたを開け、塩で味を調べて出来上がり。

part
2

お米の料理

Rice recipes

ボタンを押すだけで、面倒な設定は必要なし。

白米はもっちりとした炊きあがり。難しそうな
イメージの赤飯やおこわもカンタンにできあがり！

お米の甘味が引き立ちます。





加圧時間
8分

ガンゼン時短でふっくらおいしい

01 白米

材料

【1合分】	
米	150g
水	180ml
【2合分】	
米	300g
水	360ml
【3合分】	
米	450g
水	540ml

作り方

- 1 米は水でしっかり洗い、ざるに上げて30分水を切る。
- 2 内なべに水気を切った米と水を入れて本体にセットし、ふたを閉める。
- 3 メニューボタンを押して **白米** を選びスタートボタンを押す。
- 4 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら出来上がり。
※新米の場合、水の量は目盛りよりやや少なめに入れてください。

加圧時間 60分 + 保温時間 20分

簡単、手軽に美味しく炊ける

02

玄米

材料

【1合分】	
玄米	156g
水	250ml
塩	少々
【2合分】	
玄米	312g
水	500ml
塩	ひとつまみ
【3合分】	
玄米	468g
水	750ml
塩	ひとつまみ

作り方

- 1 玄米は水でしっかり洗い、ざるに上げて30分水を切る。
- 2 内なべに水気を切った玄米と水と塩を入れて本体にセットし、ふたを閉める。
- 3 メニューボタンを押して **玄米** を選びスタートボタンを押す。
- 4 加圧が終わり終了音が鳴ったら20分保温して出来上がり。





加圧時間

5分+
10分

お祝いごとには欠かせない

03

赤飯

材料 (2合分)

もち米	300g
ささげ	30g
水	500ml
塩	小さじ1/3

作り方

- 1 もち米は水でしっかり洗い、ざるに上げて30分水を切る。
- 2 内なべに、洗ったささげと水を入れて本体にセットし、ふたを閉める。
- 3 お好みボタンを押し、加圧時間を **P05** に設定してスタートボタンを押す。
- 4 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら、ささげとゆで汁に分ける。
- 5 内なべに1のもち米と4のゆで汁340ml・塩を加えて軽く混ぜ合わせる。
- 6 4のささげを内なべの中に均等に入れて、本体にセットし、ふたを閉める。
- 7 メニューボタンを押し、**おこわ** を選びスタートボタンを押す。
- 8 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら混ぜ合わせて出来上がり。

加圧時間

10分

冷めてもおいしい、もちり食感

04

山菜おこわ

材料 (2合分)

もち米	300g
水	240ml
山菜水煮	50g
みりん	大さじ1/2
酒	大さじ1/2
塩	小さじ1/3
しょうゆ	大さじ1・1/2

作り方

- 1 もち米は水でしっかり洗い、ざるに上げて30分水を切る。
- 2 山菜水煮はざるに上げて水気を切る。
- 3 Aを混ぜ合わせる。
- 4 内なべに水気を切ったもち米と水、山菜水煮、Aを入れて本体にセットし、ふたを閉める。
- 5 メニューボタンを押し、**おこわ** を選びスタートボタンを押す。
- 6 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら混ぜ合わせて出来上がり。



加圧時間

10分

甘味とモチモチのハーモニー

05

さつまいものおこわ

材料 (2合分)

もち米	2合
さつまいも	140g
昆布	10cm
〔水	330ml
A 酒	大さじ1・1/2
塩	小さじ1/2

作り方

- 1 Aを混ぜ合わせて、昆布を加えておく。
- 2 もち米は水でしっかり洗い、ざるに上げて30分水を切る。
- 3 さつまいもは1cm幅のいちよう切りにする。
- 4 内なべに2・1・3の順に入れて本体にセットし、ふたを閉める。
- 5 メニューボタンを押して **おこわ** を選び、スタートボタンを押す。
- 6 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったらふたを開け昆布を取り除き、さっくり混ぜたら出来上がり。

ADVICE!

炊きあがった
さつまいもは
くずれやすいので、
やや大きめに
切りましょう。



加圧時間

18分

あっさり味で体の芯まであったまる

07

サムゲタン風粥

材料 (2人分)

もち米	70g
鶏手羽中	4本
塩・こしょう	少々
にんにく	1かけ
しょうが	10g
長ねぎ	1/3本
水	600ml
松の実	8g
A 顆粒鶏ガラスープの素	小さじ1
塩	小さじ1/2
くこの実(ぬるま湯につけて戻す)	少々

作り方

- 1 もち米は水でしっかり洗い、ざるに上げて30分水を切る。
- 2 鶏手羽中に塩・こしょうをふり、にんにくは皮をむいておく。しょうがは薄切りにし、長ねぎは3cm幅に切る。
- 3 Aを混ぜ合わせる。
- 4 内なべに1・2・3を入れて、本体にセットしふたを閉める。
- 5 メニューボタンを押して **おかゆ** を選びスタートボタンを押す。
- 6 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら、くこの実を散らして出来上がり。



加圧時間

18分

調子のすぐれない日もパッとつくれる

06

おかゆ

材料 (2人分)

米	1/2合(約75g)
水	700ml
梅干	2個(お好みで)

作り方

- 1 米は水でしっかり洗い、ざるに上げて30分水を切る。
- 2 内なべに水気を切った米と水を入れて本体にセットし、ふたを閉める。
- 3 メニューボタンを押して **おかゆ** を選びスタートボタンを押す。
- 4 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったらかき混ぜて出来上がり。
お好みで梅干を添えてください。

加圧時間

25分

かむたびジュワツと旨みひろがる

08

いかめし

材料 (2人分)

もち米	50g
いか	2杯
しょうが	5g
だし汁	220ml
しょうゆ	大さじ2・1/2
A 酒	大さじ2
みりん	大さじ1
砂糖	大さじ1

作り方

- 1 もち米は洗い、ざるに上げて水気を切る。しょうがはみじん切りにする。いかはワタと足を抜いて軟骨を取り除き、足は吸盤をこそげとって小口切りにする。
- 2 もち米としょうが・いかの足を混ぜ合わせて、いかの胴に詰め、口を楊枝で閉じる。
- 3 Aを混ぜ合わせる。
- 4 内なべに2と3を入れて本体にセットし、ふたを閉める。お好みボタンを押し、加圧時間を P25 に設定してスタートボタンを押し。
- 5 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら取り出し、切り分けて出来上がり。

ADVICE!

もち米は煮ると
ふくれてパンパンになるので、
いかのおなかに
つめるのは6~7割ほど
をめに。



part
3

スロークッカーの料理

..... *Slow cooker recipes*

沸騰させずにじっくりと調理することで
煮くずれは防ぎながら、食材をやわらかくしたり
しっかりと味をしみこませることができます。
冷めたお料理の温め直しにも便利です。



加熱時間
4時間

味がしみこむまで放っておくだけ!

01

煮崩れしないおでん

材料 (2人分)

- | | | |
|---|-------|----------|
| A | 大根 | 1.5cm幅2個 |
| | じゃがいも | 2個 |
| | ゆで卵 | 2個 |
| | 厚揚げ | 1/2枚 |
| | 結び昆布 | 2本 |
| B | さつまあげ | 2枚 |
| | だし汁 | 500ml |
| | 塩 | ひとつまみ |
| | 酒 | 大さじ2 |
| | みりん | 大さじ1・1/2 |
| | しょうゆ | 大さじ2 |

※ゆで卵の作り方はP29を参照ください。

作り方

- 1 大根・じゃがいもは皮をむき、厚揚げは半分に切る。
- 2 Bを混ぜ合わせる。
- 3 内なべにAと2を入れて、本体にセットしふたを閉める。
お好みボタンを長押ししてスロークッカーに切り替え、調理時間を **S04** に設定してスタートボタンを押す。
- 4 終了音が鳴ったら出来上がり。

ADVICE!
おでんの残り汁で
ご飯を炊くとおいしい
炊き込みご飯に♪
具は人参や油揚げなど
お好みで。



加熱時間

8時間

やわらかくて甘いお豆は箸休めに◎

02

金時豆

材料 (2人分)

金時豆	150g
水	300ml
A 砂糖	160g
塩	小さじ1/2

作り方

- 1 金時豆を洗い、たっぷりの水(分量外)に一晩つけて、水気を切る。
- 2 内なべに1と混ぜ合わせたAを入れ、本体にセットし、真ん中に1cm程度の穴を開けたアルミ箔をかぶせてふたを閉める。
- 3 お好みボタンを長押ししてスロークッカーに切り替え、調理時間を **S08** に設定してスタートボタンを押す。
終了音が鳴ったら出来上がり。



加熱時間

10分

蒸らし時間

28分~
40分

様々な料理のトッピングに最適

03

温泉卵

材料 (2個分)

卵 2個

作り方

- 1 内なべに調理MAXの線まで水を入れ、本体にセットし、ふたを閉める。
お好みボタンを長押ししてスロークッカーに切り替え、調理時間を **S0:10** に設定してスタートボタンを押す。
- 2 終了音が鳴ったら、切/保温ボタンを押しふたを開ける。
- 3 内なべに卵を入れ、再びふたをして蒸らす。
- 4 28分~40分後に卵を取り出し、流水で1分間冷やして出来上がり。
※蒸らし時間はお好みの硬さにより調節してください。



part
4

スイーツ

..... *Sweets recipes*

加圧や蒸し機能は、スイーツづくりにも大活躍！

プリンやカップケーキ、おしるこもお手のモノ。

バリエーションが増えてお料理の楽しみも

ゲンとひろがります♪



加圧時間

1分

卵とほろ苦カラメルで昔ながらの味

01

カスタードプリン

材料

(プリン型:直径約6cm×高さ約6cm 4個分)

【プリン液】

卵(Mサイズ) 2個

牛乳 280ml

砂糖 35g

【カラメルソース】

砂糖 30g

水 大さじ1・小さじ2

※プリン型から抜いて仕上げる場合は、初めにカラメルソースを作り、プリン型に流し入れて冷蔵庫で冷やした後に、プリン液を流し入れ3~5の工程で作ってください。

作り方

- 1 卵を溶きほぐし、50℃くらいに温めた牛乳を混ぜ合わせて裏ごしする。
- 2 1に砂糖を加えてよく混ぜ合わせ、プリン型に静かに流し入れてアルミ箔でふたをする。
- 3 内なべに水130ml(分量外)を入れて本体にセットし、蒸し台を置く。蒸し台にプリン型を置いて、ふたを閉める。
- 4 お好みボタンを押し、加圧時間を **P01** に設定しスタートボタンを押す。
- 5 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら、取り出す。
- 6 小さめの鍋に、砂糖と大さじ1の水を入れて中火にかける。焦げ色がついてきたら、鍋を動かしながら色を均一にする。
- 7 火を止めて、素早く小さじ2の水を加えてのぼし、プリン型に流し入れたら冷蔵庫で冷やして出来上がり。

ADVICE!

プリン液にブランデーやラムなどの洋酒、バニラエッセンスを少々加えると風味がアップします。



加圧時間

6分+
4分

濃厚なかぼちゃの風味がおいしい

02

かぼちゃのプリン

材料

(プリン型:直径約7cm×高さ約4cm 4個分)

かぼちゃ(皮をむき、種を取り除く).....	80g
グラニュー糖.....	30g
生クリーム.....	40ml
卵(Mサイズ).....	1個
牛乳.....	50ml
水(かぼちゃ蒸し用).....	150ml
水(プリン蒸し用).....	150ml

作り方

- 1 卵・生クリームは室温に戻しておく。かぼちゃは1cm角に切る。
- 2 水(かぼちゃ蒸し用)を入れた内なべを本体にセットし、蒸し台を置く。
蒸し台に2つ折りにしたクッキングシートを敷き、その上にかぼちゃをのせてふたを閉める。
- 3 お好みボタンを押し、加圧時間を **P06** に設定してスタートボタンを押す。
- 4 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったらふたを開けてかぼちゃを取りだし、
形が無くなるまでつぶしてから裏ごしし、グラニュー糖を混ぜる。
- 5 牛乳を電子レンジで1分間加熱し、生クリームと溶いた卵を混ぜ合わせて4に加え、さらに混ぜ合わせる。
- 6 5をプリン型に流し入れてアルミ箔をかぶせる。
- 7 水(プリン蒸し用)を入れた内なべを本体にセットし、蒸し台を置く。蒸し台にプリン型を並べてふたを閉める。
お好みボタンを押し、加圧時間を **P04** に設定してスタートボタンを押す。
加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら取り出して冷蔵庫で冷やして出来上がり。

ADVICE!

材料を混ぜる際に
シナモンやナツメグを
少量ふりかけると、
かぼちゃの甘味が
引き立ちます。



加圧時間

4分

一口サイズで朝ごはんやおやつに

03

蒸し ミニカップケーキ

材料

(紙のマフィン型:5cm×5cm 4個分)

薄力粉	70g
ベーキングパウダー	9g
卵(Mサイズ)	1個
砂糖	25g
牛乳	30ml
サラダ油	小さじ2
レーズン	20g
水	200ml

作り方

- 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるう。
- 卵と砂糖を混ぜ合わせ、牛乳とサラダ油をさらに加えて混ぜ合わせる。
- レーズンは飾り用に12粒取り分けておく。
- 1と2をゴムべらでさっくり混ぜ合わせる。なじんできたらレーズンを加えて混ぜ合わせる。
- マフィン型に8割の高さまで流し入れ、飾り用のレーズンをのせる。
- 水を入れた内なべを本体にセットし、蒸し台を置く。蒸し台に5の型を2つ並べてふたを閉める。
- お好みボタンを押し、加圧時間を **P04** に設定してスタートボタンを押し。
- 加圧が終わり圧力表示ピンが下がったら出来上がり。
※残り2個も同じように6と7の工程を繰り返して作ってください。



ADVICE!

レーズンの代わりに
チョコチップや
アーモンドスライスでもOK。
牛乳を豆乳に変えると
ヘルシーに。



加圧時間 60分 + 保温時間 20分

甘さ控えめで小豆を味わえる

05

田舎じるこ

材料 (2人分)

小豆	80g
┌ 水	250ml
A 砂糖	60g
└ 塩	小さじ1/3
切りもち(焼きもちにする)	2個

作り方

- 1 小豆は水で洗う。
鍋にひたひたになる程度の水(分量外)と小豆を入れて、ゆでたらゆで汁を捨てる。
※沸騰してから5分程度ゆでてください。
- 2 Aを混ぜ合わせる。
- 3 内なべに1・2を入れて本体にセットし、ふたを閉める。
- 4 お好みボタンを押し、加圧時間を **P60** に設定してスタートボタンを押す。
- 5 加圧が終わり、終了音が鳴ったら切/保温ボタンを押して20分保温し味をなじませる。
- 6 5とおもちを椀に盛りつけて出来上がり。



加圧時間

5分

一晚
冷やす

ヨーグルトやアイスクリームにぴったり

04

りんごのコンポート

材料 (2人分)

りんご	1個
┌ 赤ワイン	120ml
┌ 水	270ml
A グラニュー糖	80g
└ レモン汁	大さじ1
シナモンスティック	1本

作り方

- 1 りんごは皮をむき、4等分にする。
- 2 Aを混ぜ合わせる。
- 3 内なべに1と2・シナモンスティックを入れて本体にセットし、ふたを閉める。
- 4 お好みボタンを押し、加圧時間を **P05** に設定してスタートボタンを押す。
- 5 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら煮汁ごと保存容器に移す。粗熱が取れたら冷蔵庫に入れて一晚冷やして出来上がり。

part
5

無水調理

Musubi recipes

水を使わない無水調理も、材料を入れて

ボタンを押すだけだからカンタン!

素材本来のうま味が最大限に

引き出されて、感激のおいしさ。





ADVICE!

野菜の甘みが引き出されるので、普段よりもちょっぴり辛めのルーを使うのがオススメです。

加圧時間

15分

野菜のうまみがギュッと凝縮

01

野菜たっぷりカレー

材料 (2人分)

鶏もも肉	200g
完熟トマト	2個
玉ねぎ	1個
にんじん	1本
セロリ	1本
ローリエ	1枚
カレールウ	60g

作り方

- 1 鶏もも肉は一口大に切る。Aは粗みじん切りにする。
- 2 カレールウは細かく刻む。
- 3 内なべに 1 の野菜・鶏もも肉・ローリエを順に入れて本体にセットし、ふたを閉める。メニューボタンを押して **肉類** を選び、スタートボタンを押す。
- 4 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら切/保温ボタンを押して、ふたを開け、ローリエを取り出す。
- 5 カレールウを入れ、混ぜ合わせたらふたを閉める。
- 6 お好みボタンを長押ししてスロークッカーに切り替え、調理時間を **S0:15** に設定してスタートボタンを押す。
- 7 終了音が鳴ったら出来上がり。



加圧時間
15分

簡単おしゃれなメインディッシュ

02

鶏肉のトマト煮込み

材料 (2人分)

鶏もも肉	250g	A	塩	小さじ1/2
玉ねぎ	1/2個		こしょう	少々
セロリ	1本		すりおろしにんにく	小さじ1/2
トマト缶(カット)	400g		プレーンヨーグルト	大さじ2
コンソメ(顆粒)	大さじ1/2		ローリエ	1枚
砂糖	大さじ1/2			

作り方

- 1 Aを混ぜ合わせる。
- 2 鶏もも肉は一口大に切り、玉ねぎ・セロリは粗みじん切りにする。
- 3 内なべに玉ねぎ・セロリ・鶏もも肉・A・ローリエを順に入れて本体にセットし、ふたを閉める。メニューボタンを押して **肉類** を選び、スタートボタンを押す。
- 4 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったらふたを開け、軽くかき混ぜたら出来上がり。

ADVICE!
チキンの旨みたっぷりのトマトソースは、残ったらパスタにかけてもおいしいですよ。

加圧時間
25分

ボリューム満点モロッコ風スープ

03

ひよこ豆と野菜のスープ

材料 (3人分)

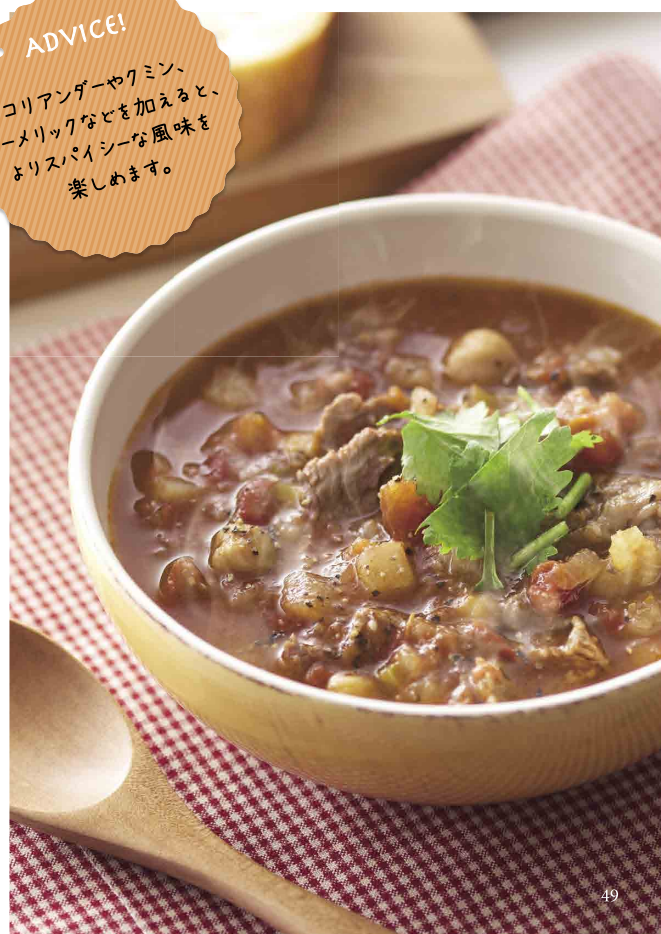
完熟トマト	2個	A	トマト缶(カット)	100g
玉ねぎ	1/2個		すりおろしにんにく	小さじ1/2
セロリ	1/2本		すりおろししょうが	小さじ1
じゃがいも	1個		コンソメ	大さじ1/2
ひよこ豆(水煮)	50g		塩	小さじ1/2
牛肉(薄切り)	100g		粗びき黒こしょう	少々
			シナモンパウダー	小さじ1/3

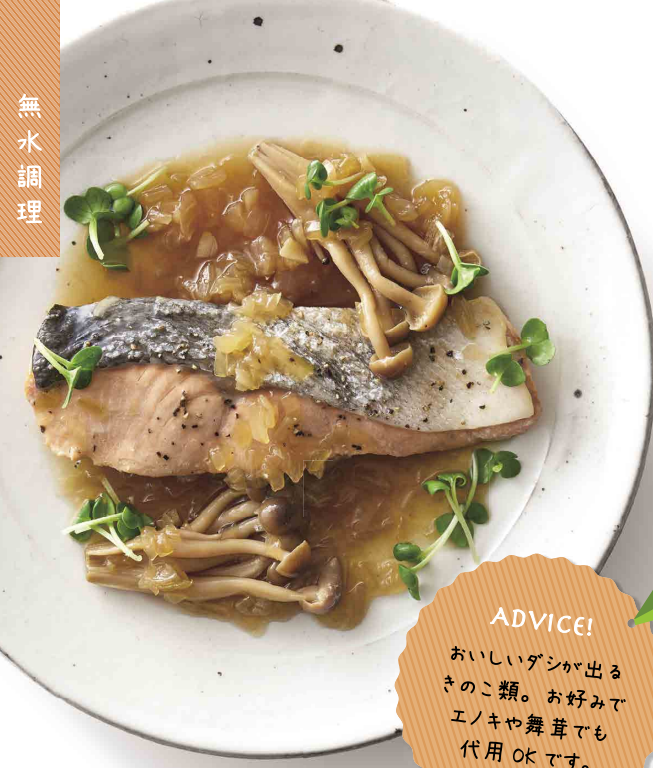
※シナモンパウダーはお好みで量を調整してください。

作り方

- 1 完熟トマト・玉ねぎ・セロリは粗みじん切りにする。じゃがいもは5mm程度のさいの目切りにする。
- 2 Aを混ぜ合わせる。
- 3 内なべに完熟トマト・玉ねぎ・セロリ・じゃがいも・ひよこ豆・牛肉・2を順に入れて本体にセットし、ふたを閉める。お好みボタンを押し、加圧時間を **P25** に設定してスタートボタンを押す。
- 4 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったらふたを開け、かき混ぜたら出来上がり。

ADVICE!
コリアンダーやクミン、ターメリックなどを加えると、よりスパイシーな風味を楽しめます。





加圧時間
5分

ごはんにも合うほっこりやさしい味

04

鮭ときのこのしょうゆ煮

材料 (2人分)

玉ねぎ	1/2個	┌ しょうゆ..... 大さじ1 A 酒..... 大さじ1 └ みりん..... 大さじ1
しめじ	80g	
鮭	2切れ	
塩・粗びき黒こしょう	各少々	

作り方

- 1 玉ねぎは粗みじん切りにし、しめじは小房に分け、鮭には塩・粗びき黒こしょうをふる。Aを混ぜ合わせる。
- 2 内なべに玉ねぎ・しめじ・Aを順に入れ、その上に鮭をのせ、本体にセットしふたを閉める。
- 3 お好みボタンを押し、加圧時間を **P05** に設定してスタートボタンを押す。
- 4 加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら出来上がり。鮭に玉ねぎとしめじをかけて召し上がってください。

ADVICE!
おいしいダシが出るきのこ類。お好みでエノキや舞茸でも代用OKです。

加圧時間
1分

おかずにも、おつまみにも◎

05

あさりの酒蒸し

材料 (1~2人分)

あさり	200g	にんにく	1/2片
小ねぎ	1本	酒	大さじ2
しょうが	8g	しょうゆ(お好みで)	適量

作り方

- 1 ボウルに水500ml・塩小さじ1(分量外)を混ぜ合わせたものとあさりを入れて、暗い所に2~3時間おき、砂をさせる。
砂はさが終わったら、こすり合わせながら水で洗う。
- 2 しょうがとにんにくはみじん切りにする。
- 3 小ねぎは小口切りにする。
- 4 内なべに1と2・酒を入れて本体にセットし、ふたを閉める。お好みボタンを押し、加圧時間を **P01** に設定してスタートボタンを押す。
加圧が終わり、圧力表示ピンが下がったら小ねぎを散らして出来上がり。
しょうゆはお好みで適量をかけてください。

ADVICE!
日本酒の代わりに白ワインを使ってバターをひとかけら入れると、洋風の仕上がり。





シロカの最新情報、新レシピはこちらでチェック！



シロカ公式 Facebook(フェイスブック)
<http://www.facebook.com/siroca.jp>

シロカ公式 インスタグラム
<https://www.instagram.com/siroca.jp/>



シロカサポートストア
<http://siroca.jp/>

アフターサービスについてご不明な場合は、サポートセンターまでお問い合わせください。

■サポートセンター TEL:ナビダイヤル  0570-001-469

※上記番号をご利用いただけない場合 03-3234-8800 受付時間10:00~17:00(弊社指定休業日を除く。詳しくはホームページをご覧ください。)

インターネットでのお問い合わせ: ホームページ <http://siroca.co.jp/>

※「お客様サポート」のページからお入りください。

シロカ株式会社 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2丁目4番地 東京建物神保町ビル5F

170507R1



Let's enjoy cooking!

