

職人技

美味しいご飯の炊き方



新米の味

自慢のご飯

味よし お米の一粒一粒がっやっや輝く
ふっくらもちもち 食感よし

低温、保温でも美味しい炊き立てご飯、技は良質水にあった!!
水道水を生成する簡単な方法で職人技の美味しいご飯ができる

1. 良質水生成の仕方

パキラシールを貼った容器に水道水を入れて5時間置く



容器（ペットボトルなど）にパキラシールを貼る。

目安は 500ml 容器に対して 1 枚です。

容器に水道水を入れ常温で5時間置きますと

小さい気泡が容器の中に出てきます。良質水の完成です。

2. 美味しいご飯の炊き方

研ぎ始めの最初は良質水。あとは水道水でOK

いつもの水加減。良質水 30%・水道水 70%の割合で。



30～60分後にスイッチON

①お米の研ぎ方

量ったお米を研ぐ際、最初に計量した米を入れ、生成した良質水を加えて軽くかき混ぜる。その後は水道水を使用して水がきれいになるまで繰り返す。

②水加減（水の分量）

基本に沿って、炊飯器の規定量まで水を入れる。水道水 70% 良質水 30%としてください。

③浸水時間

ふっくら美味しいご飯にするためには浸水時間が重要です。短くても 30～60 分を目安に炊飯器のスイッチを入れる。

3. 良質水（パキラ） ご飯が選ばれる理由

①炊飯から48時間経っても食感良し。

良質水（パキラ水）のご飯は時間がたっても味良し、食感良し。
低温、保存ご飯を電子レンジで温めても食感良し。

②黄ばみや臭いが解消します。

ジャー保管による黄ばみや臭いの発生を防ぎます。

③業務用 外食産業

お弁当、おにぎりでも食感良し、ご飯の粒版れが良く食感良し。



4. パキラシール

～ お手持ちの容器で良質水を作れるパキラシール～



1 袋 (2シート シール 20 枚入り)

*印刷有り 1シート (10 枚)

*印刷なし透明 1シート (10 枚)

定価 2,000 円 (税別)

6 カ月経ったら
パキラシールを
貼り替え



※使用期間 約6ヵ月

貼ってから6ヵ月経ったら

新しいシールに貼り替えてください。

100%天然ミネラルの特殊酵素の力で
健康で快適な毎日のお手伝い

私たちはみなさまの毎日が、潤いに満ちた暮らしになるためのお手伝いを致しております。
生活に取り入れやすい当社の製品を是非お試しください。

製造販売元：**花泉化研**

〒167-0022 東京都杉並区下井草 5-18-17 サニーハイツ 1F

TEL. 03-5311-2455 FAX. 03-3397-5308

<http://www.hanaizumi-labo.jp>