



『調理機能付き 炊飯器5.5合』

レシピ 9選





調理機能付き 炊飯器 5.5合

消費税込みで**9,990円**

低温調理や煮込み料理など、調理もできる炊飯器です。

スタンダードな「白米モード」や、たくさん炊いて冷凍したときに、再加熱してもおいしい「冷凍ご飯モード」、「雑穀米モード」や「炊きこみモード」など、12タイプのモードから選択可能。

底面・側面・天面の3方向から加熱するので、おいしく炊きあがります。

調理例



少量炊き



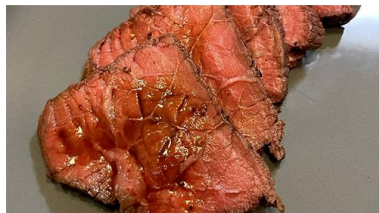
炊きこみご飯



雑穀米



煮込み



低温調理

各レシピ紹介 >



材料（4～5人前）

- ・濃縮かつおだし 350mL
- ・米 2合
- ・鶏肉 100g
- ・ソーセージ 50g
- ・チョリソー 50g
- ・玉ねぎ 1/4個（約50g）
- ・にんにく 1片
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・サフラン 少々
- ・パプリカパウダー（赤・黄）各少々
- ・塩 小さじ1
- ・ブロッコリー 適量
- ・パプリカ（赤・黄）各1/4個
- ・レモン、マヨネーズ、粉チーズ お好みで

つくり方

- ①米を洗い、ザルにあげておく
- ②鶏肉・ソーセージ・チョリソー・玉ねぎを適量に切る
- ③ブロッコリーを小房に分け、茹でる
- ④パプリカ（赤・黄）を1cm幅に切り、オーブントースターや魚焼きグリルなどで、両面をさっと焼いておく
- ⑤『調理機能付き 炊飯器5.5合』に洗った米・濃縮かつおだし・オリーブオイル・サフラン・塩・下準備した鶏肉・ソーセージ・チョリソー・玉ねぎ・にんにくを加えて「炊きこみモード」で炊く
- ⑥炊けたら軽く混ぜ合わせ、器に盛り、茹でたブロッコリー・焼いたパプリカ・パプリカパウダーをふりかけ、彩り良くのせたら完成

ポイント

お好みでレモン・マヨネーズ・粉チーズを加えると、さらにおいしく仕上がります。



急ぎ炊きモード

そら豆とブルーチーズのペンネ

材料（2～3人前）

- ・ ペンネ（乾麺） 200g
- ・ そら豆 100g
- ・ 玉ねぎ 1個
- ・ オリーブオイル 大さじ2
- ・ コンソメ 2個
- ・ 塩 小さじ1/2強
- ・ マッシュルーム 4個
- ・ 生クリーム 50g
- ・ 水 500g
- ・ ブルーチーズ 50g

作り方

- ①玉ねぎをみじん切りにする
- ②『調理機能付き 炊飯器5.5合』にペンネ・そら豆・マッシュルーム・玉ねぎみじん切り・水・生クリーム・コンソメ・オリーブオイル・塩を入れてさっと混ぜ、「急ぎ炊きモード」で炊く（ブルーチーズ以外を入れる）
- ③30～35分ほど経過したら、一度フタを開けて、ブルーチーズを加え、全体をよく混ぜる
- ④ブルーチーズが溶け始めたら、再びフタをして少し（1～2分前後）なじませたら完成

ポイント

玉ねぎをすりおろすことにより、とろりとしたソースになります。
ブルーチーズをなじませるために、仕上げに1～2分蒸らすのがポイント。

**材料（4人前）**

- ・牛こま肉 250g
- ・豆腐 1/2丁
- ・玉ねぎ 1個(220g)
- ・糸こんにゃく 150g
- ・すき焼きのタレ 140mL
- ・カレー粉 少々
- ・卵 2個

つくり方

- ①糸こんにゃくを流水ですすぎ、ザルで水気を切っておく
- ②牛こま肉を、フライパンで軽く炒める
- ③玉ねぎを半月切りにし、糸こんにゃく、豆腐を適当な大きさに切る
- ④『調理機能付き 炊飯器5.5合』に②・③を入れ、すき焼きのタレ、カレー粉を加え軽く混ぜ、「白米モード」で炊く
- ⑤炊きあがったら、溶き卵2個を加え、7分保温し、盛り付けたら完成

ポイント

ひと手間かかりますが、肉を炒めるだけで、灰汁なくおいしい仕上がりになります。



煮込みモード

ビーフストロガノフ

材料（4人前）

- ・牛かた肉（シチュー用など） 300～400g
- ・塩こしょう（肉の下味用） 適量
- ・玉ねぎ 1.5個
- ・マッシュルーム 1個
- ・レモン 半分
- ・バター（サラダ油でも可） 大さじ1
- ・デミグラスソース 200g
- ・ケチャップ 大さじ1
- ・生クリーム 80g
- ・砂糖 30g
- ・赤ワイン 100mL

つくり方

- ①玉ねぎをくし切り、マッシュルームを細切りに、それぞれ切る
- ②牛肉は食べやすい大きさに切り、塩・こしょうを揉み込んだら、バターを溶かしたフライパンで表面を焼く
- ③焼いた牛肉を『調理機能付き 炊飯器5.5合』に入れる
- ④空いたフライパンに玉ねぎ・マッシュルームを入れざっと炒め、肉の上に入れる
- ⑤デミグラスソース・ケチャップ・赤ワイン・生クリーム・砂糖を全て入れたら、「煮込みモード」で炊く
- ⑥保温の状態でレモンを絞り入れ、味をみて足りなければ、塩・こしょうで整え完成

ポイント

アク取りはしていません。気になる人は、調味料を加えずに急ぎ炊きをしてアクを取ったあとに調味料を加えて、白米モードで炊いてください。

煮込みモード

バナナ・キャロットケーキ



材料（6人前・ホールケーキ1個分）

- ・ホットケーキミックス 400g
- ・牛乳 300mL
- ・卵 2個
- ・バナナ 1本
- ・人参すりおろし 200g
- ・生クリーム 50mL
- ・砂糖 小さじ1
- ・シナモン 少々
- ・クローブ 少々
- ・レモン皮 少々

つくり方

- ①ホットケーキミックス・牛乳・卵を混ぜ合わせる
- ②バナナを5mm～1cm程度の輪切りにし、①の生地人参すりおろし・シナモン・クローブと一緒に混ぜ込む
- ③『調理機能付き 炊飯器5.5合』に流し込み、「煮込みモード」で炊く
- ④生クリーム・砂糖を泡立て器で泡立て、レモン皮も混ぜ入れ、焼けたケーキに
お好みで添えたら完成

ポイント

バナナは生地を混ぜ合わせてから加えることで、くずれにくくなります。

白米モード

さつまいもの甘露煮



材料（4人前）

- ・ さつまいも 500g
- ・ 黒ごま 適量
- ・ はちみつ 大さじ3
- ・ 砂糖 大さじ1
- ・ みりん 大さじ1
- ・ 醤油 小さじ1
- ・ 塩 ひとつまみ
- ・ サラダ油 大さじ1
- ・ ブレンダー 50g
- ・ バター 50g

作り方

- ①さつまいもは皮付きのまま乱切りにし、水にさらしてからザルに上げて置く
- ②『調理機能付き 炊飯器5.5合』にはちみつ・砂糖・みりん・醤油・塩・サラダ油・ブレンダー・バターを入れ、よく混ぜ「白米モード」で炊く
- ③炊きあがったら、全体にタレを絡めて、黒ゴマをまぶして完成

ポイント

さつまいもの皮が苦手な人は、除いてもおいしく仕上がります。

急ぎ炊きモード

りんごのコンポート

材料（4人前）

- ・りんご 大4個
- ・ドライプルーン 6個
- ・レモンスライス 3枚
- ・赤ワイン 50mL
- ・砂糖 40g
- ・シナモン 1/2本
- ・ローリエ 1枚
- ・バター 10g
- ・クローブ 1本

作り方

- ①りんごを軽く洗い、水気を拭き取っておく
- ②『調理機能付き 炊飯器5.5合』に、りんご・ドライプルーン・レモンスライスを入れる
- ③赤ワインを注ぎ、砂糖・シナモン・ローリエ・バター・クローブを加える
- ④炊飯器のフタを閉めて、「急ぎ炊きモード」で炊く
- ⑤ブクブクと音がして香りが立ってきたら、フタを開けて、ヘラで上下を返す
- ⑥再度、フタをして3分程度煮立てたら、電源を切り、そのまま少し時間を置く
- ⑦フタができる容器に入れて、常温になるまで冷ましたら完成

ポイント

バニラアイスを添えると、さらにおいしく仕上がります。



材料（2人前）

- ・牛もも肉ブロック 300g ・卵 1個
- ・塩 小さじ1
- ・山わさび 少々
- ・黒こしょう 少々
- ・玉ねぎのすりおろし 中
- ・サラダ油 小さじ1
- 1/2個分
- ・玉ねぎ 中1/2個
- ・赤ワイン 50mL
- ・ブロッコリースプラウト 1パック
- ・醤油 大さじ2
- ・はちみつ 大さじ2

つくり方

- ①牛もも肉ブロックをキッチンペーパーで包み、常温に戻す（夏：30分、冬：1時間程度）
- ②牛もも肉ブロックの全体に、塩・黒こしょうをよくすり込む
- ③フライパンを中火に熱し、サラダ油を加えたら、牛もも肉ブロックを各面約1分ずつ焼いて全面にしっかり焼き色をつける
- ④1L程度の熱湯を『調理機能付き 炊飯器5.5合』へ入れる
- ⑤牛もも肉ブロックをフリーザーバッグに入れ、真空状態にしたら口を閉じ、「低温調理モード」で約40分炊く
※同じタイミングで殻付きの卵を炊飯器に入れると、温泉卵ができます
- ⑥フライパンに、玉ねぎのすりおろし・赤ワイン・醤油・はちみつを加え中火で煮立たせ、アルコールが飛んだらグレービーソースの完成
- ⑦付け合わせの玉ねぎは薄切りにして冷水にさらし、辛味が抜けたらザルにあげて水気を切る。ブロッコリースプラウトは、根元で切る
- ⑧⑤が炊きあがったら、殻付きの卵と牛もも肉ブロックをフリーザーバッグに入れたまま、常温で1時間寝かせる
- ⑨常温で1時間寝かせた牛もも肉ブロックを、さらに冷蔵庫で2時間以上休ませる
- ⑩ご飯をよそって、牛もも肉ブロックを薄くスライスし、ご飯の上に並べ、グレービーソースをかける。温泉卵を割り入れ、ブロッコリースプラウトと山わさびを盛り付けたら完成

ポイント

保温した直後は、お肉の中の肉汁が落ち着いていない状態です。

常温で寝かせることで、徐々に肉汁が静かになっていき、さらに冷蔵庫で休ませることで味がなじんでいくので、しっかり休ませることがポイントです。



煮込みモード

バターチキンカレー

材料（4人前）

- ・ 鶏もも肉 2枚
（1枚：約300g）
- ・ 玉ねぎ 2個
- ・ カットトマト缶 1缶
（400g）
- ・ ココナッツミルク 200g
- ・ プレーンヨーグルト
大さじ4
- ・ 醤油 大さじ1
- ・ 砂糖 大さじ1
- ・ ガラムマサラ 大さじ1
- ・ はちみつ 大さじ1
- ・ にんにくチューブ 7cm
- ・ しょうがチューブ 7cm
- ・ コンソメ 2個
- ・ カレールー 2個
- ・ バター 40g
- ・ 牛乳 50mL
- ・ バジル2枚、生クリーム、
ガーリックチップス
お好みで

つくり方

- ①鶏もも肉は、余分な脂肪を取り除き、1枚を6等分する
- ②玉ねぎは、みじん切りにする
- ③『調理機能付き 炊飯器5.5合』に、鶏もも肉・玉ねぎ・カットトマト缶・ココナッツミルク・プレーンヨーグルト・醤油・砂糖・にんにくチューブ・しょうがチューブ・コンソメ・ガラムマサラ・カレールーを混ぜ入れて「煮込みモード」で炊く
- ④バジル・バター・牛乳を入れて30分保温し、混ぜ合わせる。食べる前に、生クリーム・ガーリックチップスをお好みでかけたら完成

ポイント

先入力で味付けをする調味料と、後入れの方がおいしく仕上がる調味料を分けて入れることがポイントです。

レシピの考案者

掛川 哲司シェフ



ミシュランガイド星付きシェフ

掛川 哲司氏

1978年、神奈川県出身。

料理師専門学校を卒業後、箱根「オーベルジュ オー・ミラドー」、東京・青山「レ・クレアシヨン・ド・ナリサワ(現・NARISAWA)」などで修業し、「デイルズフォード・オーガニック 青山店」(現在は閉店)でシェフを務める。独立後、2013年に代官山「Äta」オープンを皮切りに、恵比寿「Good Luck Curry」、日比谷「Varmen」、広尾「au deco」と、タイプの違う店舗を次々と開店し、いずれも人気店となる。