

マイクック
プライベート調理器 My Cook
取扱説明書 **Neo**



- ◎ この度はお買い上げ頂き誠にありがとうございました。
- ◎ 正しくお使い頂く為に、ご使用前には必ずこの取扱説明書をお読みください。
- ◎ この取扱説明書は注意事項など、安全にお使い頂く為の説明が記載されております。大切に保管してください。

もくじ

安全上の注意…2 ～ 3

各部名称…4

仕様…5

使用方法…6 ～ 11

電源を入れる…6

調理方法を選択する…7

調理をキャンセル、停止する…7

予約機能を設定する…8

弱火機能を設定する…9

調理方法の機能詳細…9 ～ 12

湯切りの使用方法…12 ～ 13

故障かな？と思ったら…13

お手入れ方法…14

保証書…裏表紙



本製品は、食材や分量により適切な調理を行う自動調理機能はありません。使用中は製品の近くから離れず、様子を見ながら調理をしてください。

安全上の注意

ご使用になる前に「安全上の注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

以下の注意事項は、製品を安全に正しくお使い頂き、あなたや他の人への危害や損害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は危険や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った使い方、取扱いをすることにより生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。



警告

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される危害の程度を示しています。



注意

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が損害を負うことが想定されるか、物的損害の発生が想定される危害・損害の程度を示しています。



警告

- 本来の目的以外の使用はしないでください。
- 使用中、電源プラグや電源コードが異常に熱くなったり、本体から煙や異常なにおいが出た場合は、直ちに使用を中止して、弊社または販売店にお問い合わせください。
- 修理・分解・改造は絶対にしないでください。感電、ショート、発火の原因になります。
- 子供だけで使用させたり、手の届くところに置かないでください。
- 水気を帯びた手で、電源コードや差し口付近を触らないでください。感電、火傷の原因になります。
- コード差し口、本体底面に水がかからないように注意してください。
- 電源コードに対して以下の行為はしないでください。
「曲げる・ねじる・引っ張る・束ねたまま使用する・何かを上に乗せる・加工する」
感電、ショート、発火の原因になります。
- 電源コードはしっかりと奥まで差し込んでください。感電、ショート、発火の原因になります。
- 電源コードに埃が溜まらないようにしてください。感電、ショート、発火の原因になります。

- 使用中や使用直後は製品が非常に熱くなっています。完全に冷めてから片づけてください。製品を移動などさせる場合は、熱くなりにくいハンドル部分を持つか、鍋つかみなどを使用して火傷に十分注意をしてください。
- 本体内側は水洗い可能ですが、コード差込口付近は水をかけないでください。また、水に浸さないようにしてください。感電、ショート、故障の原因になります。
- 熱器具の近くで使用しないでください。
- 直接火にかけたり、電子レンジやオーブンなどに入れたりしないでください。

注 意

- 直射日光の当たる場所や、高温多湿になる場所での使用・保管はしないでください。
- 熱に弱い材質の物（畳、テーブルクロスなどの敷物や家具類）の近くで使用しないでください。
- 段差のある場所や、不安定になる場所では使用しないでください。
- 金属製のヘラ・ナイフ・フォークなどは製品を傷つけます。使用しないでください。
- 本製品は家庭用です。業務用で使用しないでください。
- 製品を落としたり、強い衝撃をあたえないでください。

各部名称

蓋



蒸気穴

蒸し皿



湯切り



電源コード



本体

表



液晶パネル

裏



キャップ

コード差込口

仕様

サイズ	(約) 幅 24× 奥行 17.5× 高さ 19 ～ 22cm
重さ	(約) 970g (蒸し皿をセットした状態)
電源	100V 50/60Hz
コード長	(約) 195cm
消費電力	550W
最高水位	1.2L
材質	本体：ステンレス鋼 (ポリメチルシロサン加工)、PP 蓋：ABS、ステンレス SUS304、シリコーンゴム 蒸し皿：ポリプロピレン 液晶パネル：PC ネームプレート：アルミ コード差込口のキャップ、底面滑り止め：シリコーンゴム 湯切り：シリコン、ステンレス 430
生産国	中国

使用方法

電源を入れる

電源コードをコンセントに接続します。もう片方は本体のキャップを開き、コード差込口に接続します。

※まっすぐ奥まで差し込んでください。



待機モード
▼ 液晶パネルの表示

→ピッと音が鳴り、液晶パネルが点灯して
「待機モード」になります。

待機モードとは？

→調理方法の指示を待っている状態です。

「OFF」「7種類の調理方法」「予約」が表示され、
「加熱」「弱火」「機能 / キャンセル」が点滅を
続けます。

0FF

鍋 ラーメン カレー 肉じゃが
麺ゆで 蒸し野菜 炊飯

加熱

予約

弱火

機能
キャンセル

調理方法を選択する

①待機モードの状態で「機能 / キャンセル」を指でタップします。タップする度に「鍋」→「ラーメン」→「カレー」→「肉じゃが」→「麺ゆで」→「蒸し野菜」→「炊飯」の順で切り替わります。

②お好みの調理方法が点滅したら、タップを止めます。約 5 秒後に調理を開始します。



▶ お好みの調理方法が
点滅したら、タップを
止める。

▶ 約 5 秒後に調理を開始。

調理をキャンセル、停止する

③調理中に途中キャンセルをしたい場合は「機能 / キャンセル」を 2 回タップします。調理がキャンセルされて「待機モード」に戻ります。



注意

調理後しばらくは製品が熱くなっています。ハンドル部分を握ったり、鍋つかみを使用するなど火傷に注意してください。

調理開始時間の予約設定をする

調理方法によって開始時間の予約をすることが可能です。

※本製品は予約中の保温機能はありません。傷みやすい食材を使用する場合長時間の予約設定はしないでください。

○予約機能が使えます

- ・肉じゃが
- ・蒸し野菜
- ・炊飯

×予約機能が使えません

- ・鍋
- ・ラーメン
- ・カレー
- ・麺ゆで

- ①待機モードから「機能/キャンセル」を指でタップして、予約機能が設定出来る調理方法を選択します。



肉じゃがを選択した場合↓

- ②予約機能が設定できる調理方法を選択すると、選択した調理方法が点滅します。その後「予約」をタップすると最短「0:30」～最長「24H」まで予約設定が可能です。※最初は「2:00」と表示されます。



調理開始まで
▼ カウントダウンします。

- ③お好みの予約時間が点滅したら、タップを止めます。その後約 5 秒後に調理開始までのカウントをスタートします。設定した時間になると、自動で調理を開始します。

(例)30 分後に「肉じゃが」
調理の開始予約した状態。



弱火機能を設定する

- ①待機モードから「弱火」を指でタップします。
- ②タップを続けると、
50℃→70℃→90℃の順で
設定温度が切り替わります。
- ③好みの温度が表示されたらタップを止めます。
- ④約 12 時間、設定した温度で弱火を続けます。
- ⑤終了する場合は「機能 / キャンセル」をタップしてください。



調理方法の機能詳細

鍋

- 稼動時間：35 分（時間の変更はできません）
 - ①「0：35」の表示からカウントダウンします。
 - ② プログラムが終了すると「End」と表示されます。
 - ③「機能 / キャンセル」をタップすると待機モードに戻ります。
- 開始予約：× 予約はできません。

食材、スープを入れてお鍋料理にご利用いただけます。

ラーメン

- 稼動時間：25 分（時間の変更はできません）
 - ①「0：25」の表示からカウントダウンします。
 - ② プログラムが終了すると「End」と表示されます。
 - ③「機能 / キャンセル」をタップすると待機モードに戻ります。
- 開始予約：× 予約はできません。

水を入れ、沸騰したら乾麺や食材を入れてください。
※仕様上 25 分の表示がされますが、数分で出来上がります。出来上がったら
「機能 / キャンセル」を 2 回タップして途中キャンセルで停止させてください。

カレー

●稼動時間：35 分（時間の変更はできません）

- ①「0：35」の表示からカウントダウンします。
- ②プログラムが終了すると「End」と表示されます。
- ③「機能 / キャンセル」をタップすると待機モードに戻ります。

●開始予約：× 予約はできません。

炒め料理などにもご利用いただけます。

肉じゃが

●稼動時間：90 分（時間の変更はできません）

- ①「1：30」の表示からカウントダウンします。
- ②プログラムが終了すると自動で「保温」に入ります。
保温中は製品内のリアルタイムの温度を表示します。
- ③保温時間が終了すると「End」と表示されます。
- ④「機能 / キャンセル」をタップすると待機モードに戻ります。

●保温機能：プログラム終了後、自動で4時間自動保温。

●開始予約：30 分～24 時間以内で開始時間の予約が可能。 ※傷みやすい食材を使用する場合、長時間の予約設定はしないでください。

食材、調味料を入れて煮込み料理にご利用いただけます。

麺ゆで

●稼動時間：30 分（時間の変更はできません）

- ①「0：30」の表示からカウントダウンします。
- ②プログラムが終了すると「End」と表示されます。
- ③「機能 / キャンセル」をタップすると待機モードに戻ります。

パスタ、うどんなどにご利用いただけます。

水を入れ、沸騰したらパスタやうどんなどを入れてください。

※仕様上 30 分の表示がされますが、数分で出来上がります。出来上がったら

「機能 / キャンセル」を 2 回タップして途中キャンセルで停止させてください。

※ご使用状況により、付属の湯切りアタッチメントをご使用ください。

蒸し野菜

●稼動時間：55 分（時間の変更はできません）

- ①「0：55」の表示からカウントダウンします。
- ②プログラムが終了すると自動で「保温」に入ります。
保温中は製品内のリアルタイムの温度を表示します。
- ③「機能 / キャンセル」をタップすると待機モードに戻ります。

●保温機能：プログラム終了後、自動で 4 時間保温。

●開始予約：30 分～ 24 時間以内で開始時間の予約が可能。
※傷みやすい食材を使用する場合、長時間の予約設定はしないでください。

水を入れ、付属の蒸し皿をセットして、点心、しゅうまい、肉まんなど蒸し料理にもご利用いただけます。

炊飯 (2合まで)

●稼動時間：40 分（時間の変更はできません）

①「0：40」の表示からカウントダウンします。

②プログラムが終了すると自動で「保温」に入ります。
保温中は製品内のリアルタイムの温度を表示します。

③「機能 / キャンセル」をタップすると待機モードに戻ります。

●保温機能：プログラム終了後、自動で2時間保温。

●開始予約：30 分～24 時間以内で開始時間の予約が可能。
※傷みやすい食材を使用する場合、長時間の予約設定はしないでください。

2合炊きまで可能。水の量は好みで調整してください。

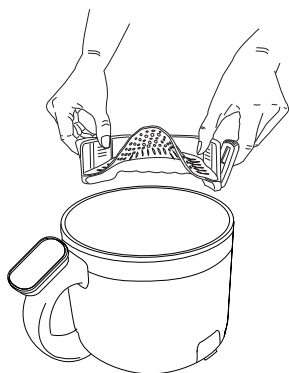
一般的には

◆米1合（約150g）に対して水：180～200ccとされます。

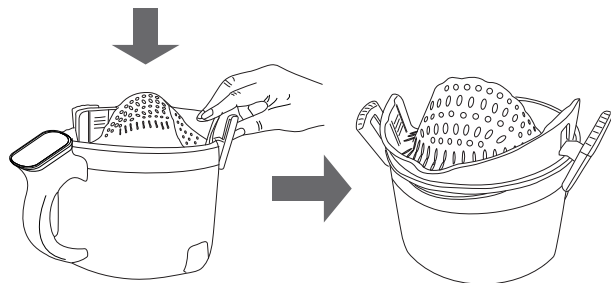
※無洗米、古米など米の状態によって水の量は異なります。

湯切りの使用方法

①湯切りアタッチメントを
本体鍋内側に設置します。



②湯切りアタッチメントの
外側のクリップを鍋口縁
に確実にクリップ留めして、
鍋の内側と湯切りアタッチ
メントの間にすき間がない
ように調節してください。



- ③その状態でパスタやうどんなどの
湯切りとしてお使いください。



故障かな？と思ったら

液晶パネルが
点かない

電源コードが、本体もしくは
コンセントにしっかり接続
されていない。

しっかり接続されているか
確認をしてください。

液晶パネルが
反応しない

本体内部に水が入り込んだ
可能性があります。

本体から電源コードを抜き、
風通しの良い場所で数日間放置
してください。内部に侵入した
水が自然乾燥し、元に戻る
可能性があります。

吹きこぼれる
焦げ付く

使用する材料や分量、稼動
時間により吹きこぼれや、
焦げが発生することがあり
ます。

本製品は状況に合わせて適切な
調理を行う機能はございません。
調理中は製品から離れず、すぐ
に対応ができる状態でご使用く
ださい。

お手入れ方法

蓋・蒸し皿

中性の台所用洗剤を使用し、水洗いしてください。

その後、自然乾燥でよく乾かしてから保管してください。



湯切り



蓋



蒸し皿

本体



注意

- ・ 水に浸けないでください。
- ・ 必ず差込口のキャップを閉めて、お手入れをしてください。
内部に水が侵入し、故障の原因に繋がります。

本体内側…中性の台所用洗剤を使用して水洗いしてください。

その後自然乾燥をさせて保管してください。

本体外側…水を含ませたタオルを固く絞り、拭き掃除をしてください。

汚れが酷い場合は、中性の台所用洗剤を少量加えた水を
タオルに含ませて固く絞り、拭き掃除をしてください。



本体



注意

- ※必ずキャップを閉めてお手入れをしてください。
- ※差込口から水が入り込まないように注意してください。
- ※底面に水がかからないように、注意してください。

保証書（持込修理）

この度は、商品をお買い上げ頂き誠にありがとうございます。

お客様が取扱説明書の注意に従った使用状態でお買い上げの日から下記期間中に故障が発生した場合は、本書の保証書により無償修理及び交換を致します。お買い上げ販売店にご依頼の上、修理に際して本書をご提示ください。商品到着後、必ず下記内容をご記入頂きお買い上げ販売店の領収書と共に大切に保管してください。

品名	プライベート調理器 My Cook Neo
保証期間	ご購入日より1年
購入年月日	年 月 日
お客様	住所 〒 名前 TEL
販売店	住所 〒 名前 TEL

保証規定

取扱説明書の注意書に従った正常な状態で保証期間中に故障した場合は無料修理致します。

販売店名の記入がない場合は、ご購入時の領収書などを一緒に保管してください。

保証期間内に取扱説明書の注意に従った正しい使用状態で本製品が故障した場合、お買い上げの販売店（修理申出先）又は下記の発売元が無料修理を承ります。修理不可能な場合は、製品のお取替えを致します。期間超過後の修理等について不明な場合は、お買い上げの販売店、又は下記の発売元へお問い合わせください。本書はここで明示した期間、決められた条件において無料修理を実行するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限することはありません。

ご不明な場合のご相談は、お買い上げの販売店、又は下記の発売元へお問い合わせください。

本商品の使用や、本製品の故障に起因する付随的損害（記録・再生に要した諸経費、及び記録・再生により得べかりし利益の損失等）については、弊社は一切の責任を負えませんので、あらかじめご了承ください。

※本製品でのご使用により生じたその他の機器損害に対し、弊社は責任を負えません。

※本製品でのご使用、または使用不能から生じる付随的な損害（事業の利益損失、中断など含む）に対し、弊社は一切の責任を負えません。

※取扱説明書記載の誤りなどについての補償はご容赦ください。

保証期間中でも下記の場合は有償修理となりますので、あらかじめご了承ください。

- ① 保証書の提示がない場合、販売店名の記入がない場合、及び文字を書き換えられた場合。
- ② 使用上・保管上の誤り、及び不当な修理や改造による故障や損傷。
- ③ 故障の原因が本商品以外の機器にある場合。
- ④ 火災・公害・異常電圧及び地震・雷・風水害その他の天災地変など、外部原因がある故障・損傷。
- ⑤ お買い上げ後の落下、引越し・輸送などによる故障・損傷。
- ⑥ 一般家庭以外（例えば、業務用など）に使用された場合の故障・損傷。
- ⑦ 定期的なお手入れの怠り。
- ⑧ 不当な設置場所での使用。
- ⑨ 本来の目的以外での使用、過酷な条件のもとで使用され生じた故障及び損傷。

本保証書は、再発行できませんので大切に保管してください。本書は日本国内においてのみ有効です。

使用に伴う消耗部品の消耗には、保証書は適応されません。運賃などの諸費用は、原則としてお客様にてご負担願います。お客様宅での出張修理はお断りしておりますので、あらかじめご了承ください。

修理の際、保証の適用されない故障及び保証期間が切れた後の保証対応については、有償にて修理交換致します。

発売元 株式会社クマザキエム
輸入元 マリン商事株式会社

問い合わせ先：マリン商事株式会社
〒500-8289 岐阜県岐阜市須賀 2-1-22 TEL：058-201-2124
営業時間 10時～17時（土・日・祝を除く）



キーマカレー

<材料(2-3人前)>

玉ねぎ 1個
人参 1本
ピーマン 3個
しいたけ 2個
牛豚合挽肉 200g
ウスターソース 大さじ1
おろしにんにく 小さじ1
水 300ml
カレールー 2粒(今回はゴールデンカレーを使用)

<作り方>

- (1)玉ねぎ、人参、ピーマン、しいたけは全てみじん切りにする。
- (2)プライベートクッカーに(1)の野菜、牛豚合挽肉、水、ウスターソース、おろしにんにくを入れ鍋肌につかないように真ん中にカレールーを置く。
- (3)「カレー」のプログラムで15分煮込み、蓋を開けて挽肉をほぐすように混ぜ、3分ほど混ぜながら煮込んで完成。
※15分煮込む際に野菜から水分が出て吹きこぼれやすくなるのでその場合は少し蓋をずらす。
※焦げないように底から混ぜ合わせる。



アブラカレイの煮付け

<材料(1-2人前)>

アブラカレイ	2切れ
白ネギ(白い部分)	1本
めんつゆ(4倍濃縮)	30ml
水	120ml
砂糖	小さじ2
すりおろし生姜	小さじ1/2

<作り方>

- (1)白ネギを5センチ程度に切る。
- (2)アブラカレイは表面の水分をキッチンペーパーで押さえて拭き取る。
- (3)めんつゆ、水、砂糖、すりおろし生姜をプライベートクッカーに入れ、混ぜ合わせる。
- (4)アブラカレイと白ネギを入れ、「肉じゃが」のプログラムで15分煮込んで完成。

※一度冷ますとより味が染みて美味しくなるのでおすすめ。



たらこパスタ

<材料(1人前)>

パスタ 1束(100g)
たらこ 1腹分
バター 10g
ダシしょうゆ 小さじ1 (普通の醤油でも良い)
大葉 3枚

<作り方>

- (1)大葉はせん切りにし、たらこは薄皮を取り除いておく。
- (1)プライベートクッカーに1Lの水を入れ、「麺ゆで」のプログラムで沸騰するまで待つ。(約10分)
- (2)水が沸騰したら、パスタを半分に折ってパスタの規定の時間茹でる。
※蓋は外しておく。
- (3)パスタが茹で終わったら、ボウルにパスタ、たらこ、バター、ダシしょうゆを入れ、混ぜ合わせる。
- (4)器に盛って、大葉を添えて完成。



夏の冷やしそうめん ナスの煮浸し添え

<材料(1人前)>

◆ナスの煮浸し

ナス 1本
めんつゆ(4倍濃縮) 大さじ1
水 大さじ1
ごま油 小さじ1
おろし生姜 小さじ1/2

◆そうめん

そうめん	100g
めんつゆ(4倍濃縮)	30ml
水	120ml
大葉	2-3枚
おろし生姜	適量

<作り方>

◆ナスの煮浸し

- (1)ナスは縦に半分にした後、4等分に切る。
- (2)耐熱容器にナス、めんつゆ、水、ごま油、おろし生姜を加え、軽く混ぜ合わせてレンジで600W 2分半加熱する。
- (3)一度混ぜ合わせて更に2分半加熱したら再度混ぜ合わせる。
- (4)粗熱をとって冷蔵庫で冷やして完成。



<作り方>

◆そうめん

- (1)大葉はせん切りにしておき、めんつゆと水を混ぜて
そうめんつゆを冷蔵庫で冷やしておく。
- (2)プライベートクッカーに1Lの水を入れ、「麺ゆで」のプログラムで
沸騰するまで待つ。(約10分)
- (3)水が沸騰したら、そうめんの規定の時間茹でる。
※蓋は外しておく。
- (4)茹で上がったらザルに移し、流水でもみ洗いする。
- (5)そうめんを器に盛り、そうめんつゆをかけ、ナスの煮浸し、大葉、
すりおろし生姜を添えて完成。



洋風トマトまぜそば

<材料(1人前)>

オリーブオイル	大さじ1
コンソメ顆粒	小さじ1/2
すりおろしにんにく	小さじ1/2

中華麺	200g (太麺がおすすめ)
トマト	1/4個(約70g)
ハーフベーコン	1パック(32g)
ミートソース	40g (キューピーあえるパスタソースを使用)
卵黄	1個
青ネギ	適量
ブラックペッパー	適量
粉チーズ	適量



<作り方>

- (1) トマトは1cm程度のサイコロ状に、青ねぎは小口切りにしておく。
- (2) ハーフベーコンはキッチンペーパーで表面の水分を取り、1cm幅に切ってオーブントースターにアルミホイルを敷き、ベーコンが重ならないように置いて3~5分カリカリになるまで焼く。
※油が出るので目を離さず焼く。
- (3) プライベートクッカーに1Lの水を入れ、「麺ゆで」のプログラムで沸騰するまで待つ。(約10分)
- (3) 水が沸騰したら、中華麺の規定の時間茹でる。
※蓋は外しておく。
- (4) 器にオリーブオイル、コンソメ顆粒、すりおろしにんにくを入れて混ぜ、麺が茹で上がったら器に盛り、更に混ぜ合わせる。
- (5) 麺の上にトマト、カリカリベーコン、ミートソース、青ネギ、卵黄、粉チーズをのせ、ブラックペッパーをかけて完成。



蒸し野菜の温サラダ

<材料(1-2人前)>

キャベツ	1/8個程度
かぼちゃ	1cm程度 3切れ
れんこん	1cm程度 4切れ
サツマイモ	1cm程度 3切れ
豆苗	1/4パック
豚バラ肉	50g
ポン酢	適量
ゴマだれ	適量

<作り方>

- (1)野菜を切り、プライベートクッカーの蒸し器に野菜と豚バラ肉を並べる。
- (2)「蒸し野菜」のプログラムでプライベートクッカーに300mLの水を入れ15~20分蒸して野菜やお肉に火が通っていれば完成。



蒸しシュウマイ

<材料(1-2人前)>

シュウマイ	12個（市販のものを使用）
レタス	2枚程度
ポン酢	適量
からし	適量

<作り方>

- (1) プライベートクッカーに300mLの水を入れ、蒸し器にお好みでレタスをひき、シュウマイをのせる。
- (2) 「蒸し野菜」のプログラムで10分程度蒸して完成。



合わせ出汁

<材料>

昆布	10g
かつお節	20g
水	1L

<作り方>

- (1) プライベートクッカーに水1Lと昆布を入れ、「弱火90度」のプログラムで1時間加熱する。
- (2) (1)にかつお節を加え、2分程度加熱する。
- (3) ふきん等を敷いたザルで濾して完成。



ふかし芋

<材料(1-2人前)>

さつまいも 小2個

※蒸し器に入るように小ぶりのものがおすすめ。あるいは細めのものを半分に切って蒸し器のサイズにおさまるようにする。

<作り方>

- (1) プライベートクッカーに600mLの水を入れ、蒸し器にさつまいもをのせる。
- (2) 「蒸し野菜」のプログラムで30分蒸して完成。



蒸しチョコケーキ

<材料(カップケーキ3つ分)>

ホットケーキミックス	50g
純ココア	大さじ1
砂糖	大さじ1
牛乳	70ml
油	小さじ1 (サラダ油、米油、太白ごま油など)
チョコレート	6粒 (DARSチョコを使用)

紙コップ (あれば) 3つ ※型崩れを防ぐため。
カップケーキ用の容器またはアルミカップ 3つ

<作り方>

- (1)ホットケーキミックス、純ココア、砂糖をボウルで混ぜ合わせる。
- (2)ボウルに油、牛乳を入れてよく混ぜる。
- (3)紙コップをハサミなどで上下半分に切り、上の部分を蒸し器に並べ、その上にカップを並べる。
- (4)カップに半分程度、(2)の生地を流し込み、チョコレートを1カップに2粒入れて、更に(2)の生地を容器の7-8割まで注ぐ。
- (5)プライベートクッカーに300mLの水を入れ、「蒸し野菜」のプログラムで15分蒸して完成。



親子丼

<材料(1-2人前)>

玉ねぎ	1個
鶏もも肉	250g(約一枚分)
卵	2個
水	200ml
めんつゆ(4倍濃縮)	50ml
三つ葉	適量

<作り方>

- (1)玉ねぎを薄切りに、鶏もも肉を一口大のサイズに切る。
- (2)玉ねぎ、水、めんつゆをプライベートクッカーに入れて「鍋」のプログラムで10分加熱する。
- (3)鶏もも肉を入れて8-10分程度(お肉に火が通るまで)加熱する。
- (4)溶き卵を回し入れて卵が半熟になったら電源を切り、蓋をして余熱で1分程度加熱する。
- (5)器にご飯を入れ、(4)をのせて三つ葉を散らして完成。