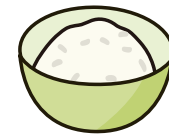




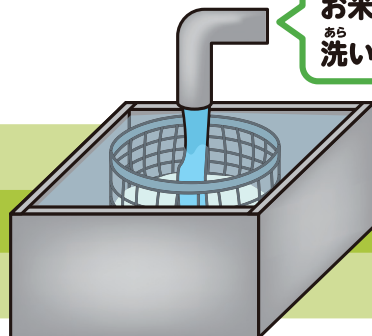
おいしいごはんができるまで



1 お米を洗う



せい まい そう こ
精米倉庫



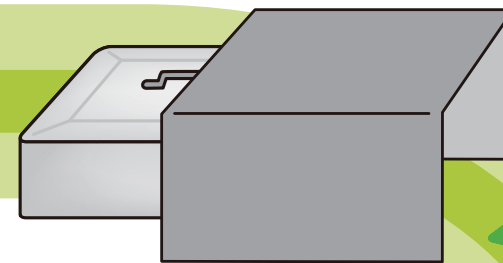
せん まい しん せき
洗米・浸漬

こめ すいりゅう
お米を水流で
あら
洗います



けい りょう じゅう てん
計量・充填

2 お米を炊く

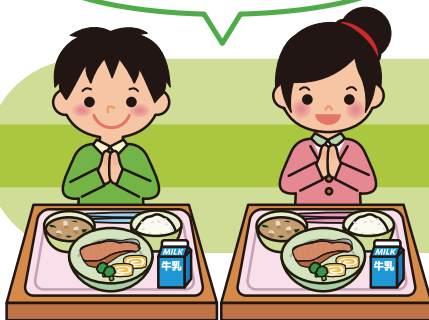


すい はん
炊飯

やく ふん ふん
約20分～25分
こめ た
米を炊きます

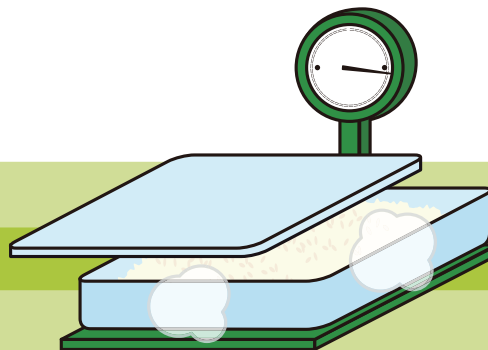
4 出荷

いただきます!



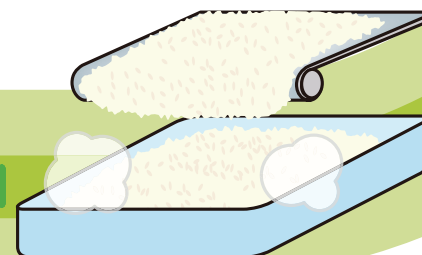
はい そう
配送

3 箱詰め



けい りょう
計量

かいてん
回転ローラーで
はん
ご飯をほぐします



ほぐし

む
蒸らし

た
炊きあがった
こめ む
お米を蒸らします

