

径の竹炭

ご利用ありがとうございます

使い始めは表面に炭の粉がついていますので、水で洗い流してからお使いください。また、飲料水と炊飯には 10 分ほど煮沸消毒してからお使いください。

使用期間は利用法によりますが、約 3 ヶ月での交換をお勧めします。炭のミネラル成分は、約 10 日間の使用でほとんど水に溶け出します。

ごはんに最適!



米 2 ~ 3 合に煮沸消毒した竹炭 1 片を入れて炊飯します。水道水の塩素やお米のヌカ臭さを竹炭が吸い取り、近・赤外線効果でふっくらしたご飯に炊き上がります。保温時にも入れ続けると、黄ばみが少なくなります。

使用後は竹炭にお米がついているので、毎回タワシでよく洗い（洗剤を使わないでください）、よく乾燥させてください。約 10 回使えます。

POINT!

5kg ほど入る米びつには、煮沸消毒し、よく乾燥させた竹炭 5 ~ 6 片（約 100g）をそのまま米の中に入れておきます。湿度を適度に調節し、虫が湧かなくなります。また、風味や水分が失われている古米も竹炭を入れておくと意外においしく食べられます。

お水にも!



1 リットルの水に煮沸消毒した竹炭約 100g を入れ、一昼夜おきますと、塩素を無害化するうえ、水の分子を小さくし、炭に含まれるミネラル（特にカリウムとカルシウム）が溶け出して、まろやかでおいしいミネラルウォーターになります。ミネラル分は約 10 日間の使用でなくなりますが、浄水作用は 10 日ごとに煮沸し乾燥させれば、2 ~ 3 ヶ月間使えます。



炭の粉はある程度沈殿しますが、漉して使って下さい。